明治四十四年五月二十日發行

婦人衛生雜誌

第二百五十八號

明治二十一年二月二十八日內務省許可（廿日發行）

婦人衛生雜誌

第二百五拾八號目次

六月例會通知

來る六月三日（第一土曜日）午後一時半より神田區一ツ橋通り女子職業學校内に於て例會を開き左の講話有之候間御知友御同伴御出席被下度候

一、『まじなひ』の話　石橋臥波君

昔から『おまじなひ』と云ふことが行はれて居るが、あれは果して御利益の有るものでせうか無いものでせうか、一體何んな種類があるか、何んなことをするか、これは衞生上にも大關係のあることですから、國民心理研究者たる石橋先生に澤山面白い實例を擧げて説明して戴く筈です。

一、歐米の家庭に於ける洗濯　瀧浦潭君

不潔を顧みず、浪費を厭はぬ人は別として、苟も衞生を重じ經濟に注意する人には、洗濯法は非常に必要のことである、瀧浦氏はこれが爲に洋行もし、今も現に實地斯業に從事して居られる方である、吾々は此人より直接に歐米の家庭に行はるゝ進歩した洗濯法を聞いて日常の參考にし度いと思ふのであります。

洗濯講習會會員募集

本會にては夙に衛生上竝に經濟上進歩せる洗濯法の必要を思ひ、前回の例會には洗濯色染の事に就き、高等工業學校助教授吉川氏に一場の講演を乞ひたるに、何れもその有益なることを感じ、いよ〳〵講習の必要を認め、此事を女子職業學校長に謀るに、氏も亦大にその意を贊せられ、特に本會々員の爲に同校洗濯色染科へ瀧浦潤氏を聘し、專ら實際役に立つ洗濯法のみを短期に講習し得る便を與へらるゝこととなれり、開講期その他の規則等は來る六月三日の例會迄に確定する筈、可成多數會員の入會せられむことを希望す、講習豫定表概略左の如くなり。

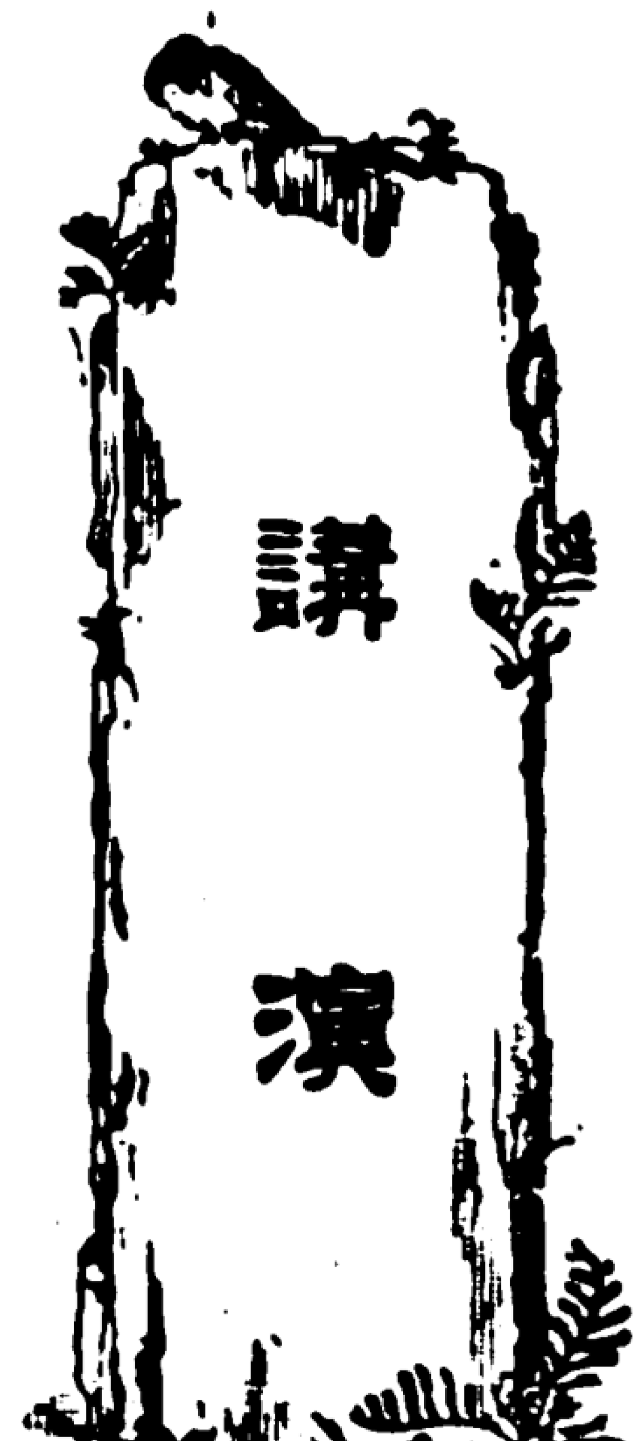
洗濯講習會講習要目

（度數十四回、毎回凡三時間、實地演習ヲ主トス）

第一回　揮發油洗濯―中襟、子クタイ、リボン等ノ乾燥洗濯
第二回　洗ヒ張リ―綿銘仙、糸織類ノ板張リ
第三回　洗ヒ張リ―銘仙又ハ糸織類ノ伸子張リ
第四回　湯伸シ―縮緬、帶地、糸織等ノ仕上ゲ
第五回　綿布ノ洗濯―｛ハンケチ、ナプキン、タオル、シーツ、テーブルクロス等ノ洗濯及仕上ゲ
第六回　綿布ノ洗濯―｛靴下、メリヤス、下着類、西洋前カケ、小兒服等ノ洗濯及仕上ゲ
第七回　綿布ノ洗濯―足袋、襦袢、浴衣、綿子ル類ノ洗濯及仕上ゲ
第八回　綿布ノ洗濯―チヨツキ、ズボン、コート等ノ洗濯及仕上ゲ
第九回　毛織物洗濯―毛メリヤス、モスリン袖、フランチル類ノ洗濯
第十回　毛織物洗濯―セル地及洋服類ノ洗濯及仕上ゲ
第十一回　白絹類ノ洗濯―白半襟、絹ハンケチ、白縮緬類ノ洗濯
第十二回　しみ拔法一斑―鐵銹、油じみ、インキ等ノしみ拔キ
第十三回　總仕上ゲ―前記諸洗濯品ノ總仕上ゲ
第十四回　講話―家庭ニ於ケル洗濯場ノ設備ニ就キテ

五　月

私立大日本婦人衛生會



味の話

ドクトル　富士川游

私は味と云ふことのお話を申上げたい。此の口の内に何か物を入れますと云ふと、酸つぱいとか、或は辛いとか、甘いとか、いろ〳〵の感じが誰れでも起る。是れが申すまでもなく味でありますけれども、我國で昔から味と云ふのは、鹽辛らい味と、さうして甘いのと、苦いのと、酸つぱいのと、もう一つ澁いと云ふ此の五つの味であります。西洋人は澁いと云ふ味を二つに別けて、一つを金屬を舐つたやうな味と、亞爾加里と云ふ藥がありますが、其藥を嘗めた時のやうな味とを混せて七つとした。併し是れは調べて見ると、日本人が澁いと云ふのも、西洋人が鐵の味とか、或は亞爾加里の味とか云ふものは、實際は味ではない、恰度身體に外から何か觸れる、其時分に妙な感がする、夫れを觸覺と云ひますが、其觸覺と間違へて、夫れを味として居るのであります。

本統の味と云ふものは四つしかない。酸つぱいのと、甘いのと、苦いのと、鹽辛いのと、夫れだけしかない。併し此の味と云ふものを能く研究して見ると、立派に何か物が溶けて、口の內で味を覺える、ばかりでなく、矢張り觸覺と云ふものが一緒になつて働いて居る。夫から酸つぱい物を御覧になりますと、夫れと同時に又酸つぱいと云ふ感じが起る。

日本人が是れまで言ふ、澁いと云ふ味が、暫らくすると、燒くやうな味になる。鹽を嘗めても燒くやうな味が附いて居る。砂糖でも――彼れは甘いもので

ありますけれども、あの砂糖も、極く粉になつて居るのは別でありますが、大きな砂糖を食べると、柔かい變な感じがする、其感じかした後甘くなるのでありますから、通常我々が味と言つて居るものの中には、物が溶けて所謂味と云ふものを拵へて居るものと、外界から刺戟を受けて起きる味があるが、それを引つくるめて味を四つにして居ります。

それならば、どうして斯う云ふ風に四つの味が出來るかと言ふと、それは溶解物を口の內に入れますと、舌の上の神經を刺戟して、其の味を拵へるのであります。

其の神經は何處にでも在ると云ふのではない、舌の根の方にあるのと、尖の方にあるのとは違ふのであります。舌の根の方にある神經は、今申した通り、四つの味を皆別けますが、舌の尖の方にある神經は、人に依つて違ふ。或る人は四つの味を皆分けることが出來ますが、或る人は甘いのと、鹽辛らいのと、酸いのとしか分けられないで、苦い物は感じない。又人に依ると、舌の尖では味が能く解らない、場合に依ると、苦くも感ずるし、甘くも感ずる。是れは人々に依つて味の感じ方が違ひますけれども、場合に依ると同じ物でも違ふのです。醫士の藥で、硫酸マグチシヤと言つて居りまして、下劑に用ゆる物でありますけれども、其藥を二十倍に薄めて口に入れて見ると、舌の先にある時には甘い、舌の側に附著いて居る時には、始は酸ぱくて苦がい、舌の尖だと始めから終りまで甘い、是れは外の物にもあります。

物に依りますと非常に早く味の出る物がある、例へば鹽であります。鹽の味は大變に早いが、苦いのは一番遲い。一種の物が混つて居つて、其味が出る時には、鹽辛らいのが一番先に出て來て、それから甘い、酸つぱい、苦いと云ふ順序に出て來る。それを計ると、〇・二秒、一セコンドの十分の二、遲く出るのが、〇・三即ち一セコンドの十分の三乃至十分の二位で、僅かな差でありますが違ふ。

それから是れは誰れでも知つて居ることでありますが、味を一緒にすると變つて來ることがある。例へば二つの味を一緒にすると味が薄くなる。甘いのと、酸つぱいのと、鹽辛らいのと甘いのと、鹽辛らいのと、酸つぱいのと。酸つぱいのと苦がいのと云ふ風にすると、本統の味の方が薄くなる。鹽辛らい物に持つて行つて酸を入れると、味が兩方とも無くなつて仕舞ふ。味が無いと云ふて、つまり外の味になるのであります。甘いかと云ふと甘くもない、又鹽辛らくもない、全く外の味に變る。斯う云ふ風に物を二つにすると味が變る、變ると云ふのは減るのであります。又あべこべの味を出すものがある、是れは西洋人は能く知つて居ります。乾酪やチイス等の味を舌の尖に附着けて置きますと後にビールを飲んでも葡萄酒を飲んでも味が美い、それだから西洋の食卓ではチイスを放さない、さうして後で苦い物を食ふと、非常に苦がい、甘い物を食ふて非常に甘い、酸つぱい物を食ふと非常に酸つぱいのであります。口中が悪るくなつた時、皆様が醫者に行くと含嗽劑として鹽素酸加里を與れる。一體あれは味のない物でありますが、あれで含嗽をした後で水を飲むと、水が甘い、烟草を飲んで口の中を少し荒して置いて、後に薄い硫酸銅の様な物でも持て行くと大變に甘い、だから是れが烟草を止められないと云ふ一つの原因となつて居る。是等は西洋ではコントラストと言つて居るが、甲の味と乙の味とが互に補つて、甲の味の弱いのが強くなるのである、是れは深く研究しなければならぬけれども、兎に角味が變ると云ふことは種々な原因があるやうであります。又小兒と大人と大分違ふので、引くるめて言ふと、小兒の間は物を口の中に入れると直ぐ、舌の尖でも、根でも、それから扁桃腺即ち咽のグリ〳〵のある處でも、喉頭でも解る、又頬の内面でも解るが、大人は頬の内部とか扁桃腺とか、舌の眞中では解らぬ、舌の尖で分る人が多い。さう云ふ風に、大人と小兒と異り、又男と女とでも違ふと云ふことを昔から言ふ人があ

つた。西洋ではビールなどを批評する爲めには大抵男であります、茶もさうである、茶人とか申すやうな者は、西洋でも日本でも大抵男の方が味を能く分ける。葡萄酒とかビールとかの味を別けるのも、婦人より男の方が上手である。又人に由つて苦がいのと、甘いのと、酸つぱいのと分けるのは、男よりも婦人の方が能く別けると言ふ人がある。又或人は、甘いのと、苦いのと、鹽辛いのとは、男女何れも同じに味ひ分ける能力を有するものであると言ふ。さう云ふ風に、子供と大人とは判然違ふけれども、男と女とでは味の差と云ふものは左程明かに違ふと云ふことは言へない。それから又四つの味と云ふものは、口ばかりでないことが多い、眼で以て物の味を知ることが隨分ある。それは一度美味い物を食ふて、後に又其物を視ると、もう美味と云ふ感じが起る。酸つぱい物を一度食べると、今度見たばかりで、酸つぱいと云ふ感じがする、蜜柑を見ると食べないでも酸つぱいと云ふ感じが起る。赤葡萄酒と白葡萄酒とチャンポンに飲みますと、餘程味が異る、見ただけでは何んだか解らない譯であるが、凡て人間と云ふものは、見ただけで物の味を大分つけて居る。そればかりではなく、鼻も亦餘程味をつけて居る。實際味では無い物を味と思つて居るものがある、葱のやうな薫を味と間違へて居る。其他韮でも、西洋の玉葱でもさうである。それから風を引いて鼻の孔が塞がると、舌の味が變る。鼻を塞いで葱などを食べると、ちつとも味がない、それが即ち薫であつて、其薫を間違へて味と思つて居るので、前申した觸覺で受けるものを誤つて味と思つて居るのである。甘いのる鹽辛いのと澁いのとが實際の味であつて、實際味でないものを鼻を以て味と間違へて居る、間違へないまでも、鼻がなくては能く分らない物が澤山ある、鼻は味を分けるには大變必要なものであります。

さう云ふ風に、ざつと味を吾々人間の體が知る理を御話して、さうして味と云ふものが、人間の生活の

上に何う云ふ風に關係があるかと言ふと、申すまでもなく、人間は物を食ふて居るから、其喰ふて居る物に澤山關係がある、何んでも水に溶ける物を口の中に入れると味が出來る。吾々の食物の數は定つて居つて、之を喰ひますにも、其儘で喰ふ物は、吾々の今日の狀態では殆どない。そこで料理と云ふことが、味とは大變な關係があるので、或品物を取つて來て煮るとか何とかいろ〳〵に料理して喰べる。昔は單に食物を柔かにして食ふと云ふのが目的であるやうに考へて居つた、さう考へないまでも味と云ふことに左程重きを置いて居なかつた、又從つて味の研究などゝ云ふこともしなかつたのであります。醫學の方でも左程重きを置いてない。其證據には、例へば病人に物を喰はせるに、其當人が嫌でも、粥でなければいけないとか、牛乳を嫌でも應でも飮ませるとか云ふやうに、身體の中に入れれば宜いと云ふ考へでございますから、味はまづくつても、本人が嫌ひでも病氣だから喰はなくてはいかぬと云ふことになつて居るが、是れは間違つて居ると思ふ。料理して柔かにするは宜い、平生ではこなれない物も溫度を與へるとこなれ易くなるものが澤山ある。例へば澱粉のやうなものでも、人間の腸の中では、一度煮たものは糊になつて容易く消化する。物を煮るのは消化を助ける爲めの目的でありますが、其外に味と云ふものが目的である。其味は何うして附けるかと申すと、食物を煮ればもうそれで一種の味が出來る場合がある、又食物の中から或物質を滲出して仕舞へば味になるものがある、例へば豆を煮る、其煮ると云ふことが既に形を變へて味を附けるのであります。

魚でも肉でも、生では到底食られないが、煮れば食られる。此唯煮て喰べるのは極く僅かで、多くの物は味を附けなければならぬ。其味を附けるには、前申した通り甘いのと酸つぱいのと、鹽辛いのと苦いのと、此四つの味をつければ宜いのであります。甘いと云ふ味を食物に附けるには、大抵砂糖を使ひ

ますが、彼の砂糖が我國に入つて來たのは慶長七年、德川の始めでありますが、江戶が都會にならぬ前、今から三百年位前の事でありまして、其時分の砂糖は今日吾々が使ふて居る色の白い砂糖でなかつた、其砂糖は黑いので、初め甘蔗を煮ると黑い固りが出來る、所謂黑砂糖と稱するのです。それをもう一度煮ると白くなる、それが白下と稱へるのです、それを木炭で漉して白砂糖が出來る。慶長七年に砂糖が江戶に入つて來た時には、無論黑いので、今のやうな砂糖ではない、漸く今から百四五十年程前に赤い色の白砂糖が入つて來た。其時分に奧州の庄內の或る金持が江戶に來て、白砂糖の白いのを買つて行つて、自分の家で人を呼んで御馳走をした時に、大變な接待の積りで……彼地の方では餅を出すのは餘程宜い處であるさでうすが、其餅に白砂糖を添へて出したところが、彼の金持とも言はれる者が、餅に鹽を附けて出したと、怒つて誰も手を著けなかつた。或る人がどうも變だと云ふので、家に貰ふて歸つて、それを嘗めたところが甘いので、始めて是れは砂糖と云ふことが解つたので、皆食べて仕舞つたと云ふ話がある。それが今から百五十年前、卽ち寶曆の頃から砂糖を精製して、今日のやうに白い砂糖が出來たのでありますが、其以前と云ふものは、食物を拵へるにも菓子を拵へるにも、今の砂糖のやうに白いのではなく、多く又蜜を使つたので、今日吾々の食べて居ります、菓子の多數は、西洋人が來て敎へて拵へた菓子である、カステーラとか金米糖などは皆西洋人が拵へたのです。其菓子を拵へました時でも、砂糖を煮しめた物は少ない、多くは蜂蜜であつたと云ふやうなことでありましたから、今日のやうに砂糖を使ふのは極く新らしいことであります。それから今日はサツカリンを使ふ、それは餘程甘い物で、サツカリンは砂糖の凡そ四百倍の甘さを有つて居るから非常に儉約になる。尤も今日では菓子屋などでサツカリンを使ふと云ふことは禁ぜられては居りますが、此サツカリンは非常に便利で且つ價が非常に

安いものである。それからクロールホルムと云ふ藥があリますが、それを鼻に嗅ぐと人間が痲醉して何にも解らなくなる、是れを水に溶いて薄くして煮ると非常に甘い。砂糖を煮て拵へる舍利別位甘い物で、是れは藥には使つても支障はない。クリスタローゼと云ふ甘い物がある。今の菓子屋などで使つて居り、それから醫者の方でもサッカリンを使はなくてはならぬ場合が澤山ある、それは糖尿病と言つて小便の中から砂糖が出て來る病があるが、是れには決して砂糖を食さすことが出來ない、此場合にサッカリンやクリスタローゼを使ふ。一日一瓦より多く使つては害があるが、佛蘭西の量で一瓦位、害のない程度で使へるのであります。

それから今度、苦い味を附けることは、日本では昔から知られて居る、併し苦いと云ふことは、人が多くは嫌つて居りますが、是れは別に使つて差支へがないので、苦いと云ふ味は、胃の中で消化する上に效能が多い、それであるから、苦いものを食物の中に入れることは必要であるのみならず、まづい物でもうまくする。西洋では橙などを使ひますが、日本では、いろ／＼な物で苦い味を附けます。夫れから鹽の味は、味噌とか醬油とかを重に使ふが、尤も今日は重に食鹽を使ふ。鹽は都會の人でも田舍の人でも使ふので、又使用の量は都の人よりも田舍の人の方が餘計に使ふ。又西洋人よりも日本人が多く使ふ。西洋人は一日に十二瓦位使ひ、日本人は十六瓦使ふと云ふのであリますが、畢竟それは日本人の食物は野菜を重に使用する爲めで、多少差異はあるかも知れませぬ。酸つぱい物は酢、柚子とか云ふものを使ひ又辛ひものとしては唐辛、或は山椒あんなもので物の味をつける。其外に人間の食物としては一種の美味と云ふ味があるのでありますが、それは人間の口の中の何處で知るか、其味はどう云ふ風に附けるかと云ふことは、今日分らぬが、近頃の實驗の上に於て、今申した辛いとか、甘いとか云ふ味の外に、嚙み碎かれて出る美い味がある。野菜でも魚でもあるが、

是は多くの人の試驗に依ると、グルダミン酸と云ふやうなものである。其グルダミンと云ふものと或外の物と一緒になつたものが近頃池田さんが拵へられたもので、それを味の素として賣て居ります。昆布と豆とが一緒になると、一種の美味即ち味の素の樣なものが出來る。彼れは動物にも植物にもあるのかも知れない、それであるからして、此の方の研究がもう少し進むと、味のことも大分解つて來るだらうと思ひます。

それから此美味と云ふことに就いてお話をすると、美味のある物と甘いものと一緒に煮ると、甘い方は一寸も變らないけれども眞の美味いと云ふ方の味は害される。何んでも餘り砂糖を入れると甘いと云ふ味は能く分るけれども、美味と云ふ味は能く解らない。例へば魚に砂糖を入れて煮ると、甘いと云ふ味はハッキリ分るけれども、美いと云ふ味は分らない。田舍の料理屋などでウマ煮を誂へて御覽なさると解る、ウマ煮を煮るに、非常に澤山甘味を入れるので、彼れはウマ煮ぢやない、甘煮であります。それを上手な料理人がやると、砂糖を多く使はない。それから鹽からい味と、うまい味を一緒にすると、鹽辛い味は先に出て、美味が後から出る。是は前申した通り、鹽辛いのは、舌尖に附著してから十分の二秒で、直ぐに是が出て來るから、先に鹽辛い味が出て、其後で美味が出て來る。是れも理窟を言ふより、醤油の良いのであると、初めは非常に鹽辛い、暫くすると一種の美味がある、彼れが、即ち一種の味である、斯う云ふ風なウマ味とか鹽辛いのとか或は甘い味とか云ふものを能く調合しなければ、本統の美味と云ふものは出ないのであります。さう云ふ風にして食物の味は、種々な仕方に依て立派に口に合ふ樣に、或は能く腹に入る事が出來る、是れが全く料理の目的でありますが、是は其仕方に依て種々に違つて來るのであります。それでもつと細く食物の味を申しますと、食物の材料に依つても大變に違ふ。肉と野菜とではそれ〳〵異ふ、是れも綿密に言ふ必要もな

いのであるが、總て動物と云ふものは後脚と、脊中の方が味が良い。人間なら前の方がいけない、後と脊中の方が良い。それで佛蘭西語の所謂フイレー卽ち脊附の肉、それから、ロース腰の上の處にある肉で、此等は美味い。體の肉でも肋の內側が味が良い。部分に依て味の良い處と、惡い所があるので、必ずしも蛋白質が多いから一番善い、脂肪が多いから良い食物とは言はれない、その點から云へば、臭味の強いチースなどは最も良いのですが大抵の人は嫌ひです。

何如が蛋白質か少ないとか、或は脊の方が大變宜いとか云ふやうなことは、料理の本の煮物の部分に書いてある。其の他倘ほ肉に付て言へば、肉は年齡に依てうまいのがある、又男女を比べると其肉のうまいまづいの差がある、と云ふことは誰れでも知つて居られることで、言ふまでもない。牛肉は神戶のが美味と言つて居るが、さう云ふやうな出る所に依つて違ふのである。野菜でも何でも皆さうである、是れは味を基として料理をする場合には、何うしても一番先に之を考へねばならぬ。さうして其食物の中には、蛋白質と、含水炭素と云ふものと、脂肪との三つのものがあつて、それが體の榮養になるのであるけれども、其三つの物の含んで居る分量の調合に由つて美まい、まづいの差が出來るので、假令いくら蛋白質に富んで脂肪が十分であつても、美味くなければ人間が食べても何にもならない。斯う云ふ事は種々な書物に書いてあります。人間の言ふ何んでも滋養分さえあれば、其物は必ず嫌いな人が食べても榮養になると思つて、無理に用ゆる人がある。牛肉や何かを忌やがつて居るにも拘らず、無理に食べさせても何にも效能はない。前にも一寸申しましたけれども、其榮養と云ふ事の考へも違つて居る、それは學問した人は異ひますけれども。一般の人では、含水炭素が何程、脂肪が何程、蛋白質がなんぼと云ふことは分りませぬが、其分量に依つて、吾々の食物でも種々調合して立派なものが出來る、其調合を

上手にやつてこそ美味ものが出來るのである。
實際の處、含水炭素と、脂肪と蛋白質とは食物の成分です。其成分が體内に入つて、さうして熱が出る。吾人の體は石炭を燃いてやつて居る蒸滊機關と思つて居れば間違ひない。吾々の體内の蒸滊機關を運轉さすには石炭が必要である、其石炭が卽ち食物であります。其食物が身體の中に入つて實際燃える、燃えると云つても、火が立つて燃ゆるのではありませぬけれども、化學で云ふ所の燃えるのです。其食物が燃えさへすれば宜い。其燃ゆるのは含水炭素が一瓦燃ゆると、ざつと四・一カロリーと云ふ熱が出る。それから脂肪が燃えるから、其脂肪の分量が分析法で分る、そこで我々の體内の熱は一日に三千から五千出れば宜いのでありますから、其の働きが完全であつたならば、何を食べても差支へない、うまくて食べられさへすれば、それに越した事はない。吾々が能く滋養になるものを食べよと言ふが、必ずしも滋養物でなくとも宜い。何でも能く燃えれば宜い、能く燃えなくとも能く焚けば宜い、石炭が若しなかつたならば、薪を焚いても宜い。燃えさへすれば蒸滊機關は運轉する譯になる、食べるべきもので、さうして身體の中で燃えるべきものであれば何だつて差支へない、斯う云ふ譯になります。

それから食物は材料に依てうまいと、甘くないのとがありますが、其中には見たところで大變に美味いと不味と云ふことがある。そこで是れから出來上つた食物に就て、單に甘い、まづいと言つてお話をしますが、外觀で言へば、例へば日本の刺身と云ふものには、何故ツマを附けるかと言ふと、抑も〳〵刺身と云ふものは、最も單純な料理の仕方である、それで只魚の肉をづた〳〵に切つて、皿に載せたのでは、誰でも一寸箸をつける氣にはなるまいと思ふ、其處でツマを附る……それは山水とか景色を模して盆栽の樣に拵えて、一見眼をして食慾を惹起させるのであります。伯林で、私の知つた人が二三人下宿して居つて、其家の婆さんが大變日本贔負だ、又其

外に或る婆さんが、日本の人が大變に良いと言ふので、自分の家にも置きたいと云ふて世話をしてもらつた。そこで御馳走をしやうと云ふので、前のお婆さんに、日本人の御馳走は何が宜いかと聞いたらば、刺身と鰻の蒲燒が好きだと言つて教へた。ところが、それを聞いて早速お客樣に刺身と蒲燒を出した。さうすると食べられない。お婆さんが、どうだ甘いだらふと云ふが、いや甘くないと云ふ譯である。甘くない筈です、鰻を刺身にして、魚を蒲燒にした、幾ら日本人にでも食べられない。斯樣なもので、刺身と云ふものは外觀が好なくては中々食べられない、幾ら其物はうまくつても食べられない、だから外觀と云ふものは大變に關係のあるものです。西洋料理でも能く赤い物で色を着けます、日本料理では初から色は着けませぬが、なかには非常に赤い、中毒でもしさうな色を使つて居るが、あまりうまくない、是等は皆さん御實驗になつて居ることでありませうから、お解りだらうと思ふ。

斯う云ふやうに、食物の量とか、或は形とか、色とか云ふものは些細の事のやうでありますが、物の味と云ふことには餘ほど關係を有つものであります。食物の食べ方も非常に味に關係するもので、例へば蕎麥の好きな人は、アレを嚙んでは味がない、大抵の人はさうです。又多數の人はお粥を嚙んで食べるといやになる、それから西洋人でも隨分斯う云ふ風なことが澤山あります、此處に圖がありますが（圖を示す）、スパルゲルと云ふ日本の獨活のやうなものを食べるのにも、斯う云ふ風にして食べなくては味がない、ナイフを斯う持添て……此食方にしなければならぬ、先づ總てさう云ふ風でありまして、生活の上から今日食物が一番必要であるが、此食物は極く範圍の狹いものでありますから、それには適當な味を與へて身體に入れなければなりませぬ。又其適當な味を與へるには、いろ／＼な方法を採らなければなりませぬ。然るに、どう考へて見ても動物には味に對する高尙な知識が發達して居ないのでありま

す。極く遠方の物を知る力のある眼とか、耳とか云ふものは、人間が一番下手なのです。所が鳥を除く外の動物は暗い所でも見える、鳥は夜は見えませぬけれども、昔は人間どころではない、それで人間の眼などはホンの其近所しか見えない、耳などもさうです、然るに動物になると二十里も三十里も先から音のするのを座つて聞くことが出來る、どつちから來たものでもちやんと分るやうになつて居る、人間の中でも、野蠻人などは見たり聞いたりすることが非常に遠方に及ぶ、三里位の處でも平氣で見たり聞いたりする、その眼や耳を調べて見ると吾々と違はない、違はないで、能く見えたり聞こえたりする、それは何であるかと云ふと、外の働きをしないで、さう云ふ所ばかり使つて居るから自然とさうなる。さう云ふ風に遠方の物を見たり聞いたりする機關は、動物の方が能く發達して居つて、人間は發達して居ない。嗅ひと云ふことは、是は又動物になりますと一度あつた事とか、ちよつと何か自分が一種の臭を嗅んだ事があれば、其處を何時までも覺えて居る、野蠻人種もさうで、人の通つた臭を覺えて居つて、何十里先の處を知つて來ることも出來る、そころが吾々の所謂感覺、即ち味ふとか、觸れるとか云ふことになると、是れは迚も動物は人間に及ばぬのであります。是は社會の生活狀態が違つて居るからで、動物の狀態であれば、遠方の事を早く知らなければ敵に殺されたり何か致しますから、遠方のことを見たり聞いたりすることも必要でありますけれども、人間はさう云ふことを知らなくとも、色々な武器を有つて居りますから宜いのであります。ところが味ふと云ふことでも、觸れると云ふことでも、明かにやつて居る人は即ち人間の中でありますが、食べても味が分らないなどと言ふ人は馬鹿か或は動物に近い人間であります。兎に角人間が物の味を能く分けて居るのは、どうしても動物の狀態から遠ざかつた證據であります。

今日は其味の起つて來る工合、其の味の附け方、其

味がどうなるかと云ふことが、私の御話した要點で味全體のお話はまだ澤山ありますが、今日は此邊で止めて置きます。

叢談

空氣中の塵埃

鯉や金魚が水の中に棲むで居て、絶えず口と鰓を動かして水を飲む所を見ると、餘程妙なものである。これを水から外に掬ひ出すと、暫時バタ／＼するが忽ちにして死んで仕舞ふ。全く水の中に水で活きて居るのである。斯樣なことを云ふて金魚を眺めて居る人間は、これと同樣に、目にこそ見えね空氣の中に住で居て、絶えず空氣を呼吸して居る、もし大きな鳶のやうなものでも來て、空氣の外まで引さらつて行いたならば、必ず水の外の魚と同樣の運命に陷ること必定である。空氣の中に空氣を呼吸して活きて居るのである。空氣は須臾も缺くべからざる人間に取つての水である。

空氣は窒素と酸素と水と、少量の炭酸の混物であるが、その他にも幾分の安門、硝酸、亞硝酸、阿巽、過酸化水素などゝいふものが混じて居る、それのみならず塵埃が混ざつて居る、茲にお話をしやうと云ふのは、この塵のことである。

通常室内の空氣に塵埃ありとも見えぬが、一夜靜かにして置て、翌朝室内にある漆塗の硯箱や一閑張を見れば、必ず多少の塵埃がある。それよりも薄暗い室内に窓の隙より映し込む光線中に浮ぶ塵埃を見れば、實に非常なものであることが分かる。我等は晝夜これを呼吸して居るのである。若し外出するならば、少し風立つ日には、目も口も開けぬ程砂塵が立つ、特に東京の市街の如きは、實に紅塵萬丈の衢である。郊外に散歩する、所謂新鮮の空氣中に逍遙するときには、餘り砂塵は立たぬとしても、決して塵

埃のない空氣を吸ふ譯にはゆかぬ、遙かに大平洋の海中に潛ぎ出で、又は富士、ヒマラヤの絶頂にでも登つたならば、塵埃は殆どないであらう、けれども又遂に塵埃なしと云ふことは出來ぬ、何故ならば、雲が湧く。雲の起る所には塵埃がある、塵埃に水蒸氣が沈著して初めて、雲とも霧ともなつて見えるのである。電氣の光を以て照し、光線を分析して見る時には、いと高き高き所にも尙ほ且つ塵埃あることが分かる、吾人は遂に塵埃の境界を脱することは出來ないのである。

チーゲリーと云ふ人は、この塵埃を普通眼に見える塵と、特別に空氣を光線に照らして見える塵と、內眼には到底見ることの出來ない塵とに區別して居る。空氣が靜なれば、重き塵は下に降るが、その小さなものに至ては非常に輕く、終始空氣の中に煽られて居つて地上に降ることが出來ない、若し風が吹けば何處までも運ばれて行くのである。例へば南亞米利加の荒野でなければ居らぬ滴蟲の死骸や海藻などが遙かに葡萄牙や北亞弗利加の海岸までも塵に混じて飛來ることがあると云ふ。

塵の性質も、又その由來する所に依りて千差萬別である、例へば市街の塵は、本土地の表面にある土や石が風雨に打たれ、日に乾かされ、水に流され、人畜に蹈碎かれた砂が第一で、これに屋根の瓦、土塀の片、舖石の粉、靴や草鞋の磨り減つた屑、店前へ掃出した家の中の塵埃より、馬糞、犬糞の乾燥したものまでが配劑されて居る。室內の塵埃とても敢てこれに劣らぬ。先づ疊、絨毯の摺切れ、炭の粉や灰、食物の屑、紙屑、衣服や身體から落ちる脂垢、絲屑種々雜多の物が微細な粉となつて、室內の塵埃を造る。數へ立つれば果しもないことで、元來この地球上に存在する萬物、何一つ變化せぬものとてはない、變化するもの總じて皆塵埃となり得る性質を持て居る、錢の如きも十年たてば二分方價が減ると云ふから、市中の塵埃の中には金銀銅鐵さへも混じつて居る。此等の塵埃は何れもチーゲリーの所謂、眼で觀

ることの出來る塵埃と、光線に照らさして見れば視ることも出來る塵埃とであるが、その第三の肉眼で見ることの出來ぬと云ふ塵埃の中には、なか〳〵大變な物共が居る。それは何とか云ふと所謂細菌類で、その中には黴菌とか、醱酵菌とか、分裂菌とか云ふやうな種類があつて、人生に有益なものもあれば、有害なものもある。これが皆劣等の生物で、而かも塵埃の中に混じて居る。酒や醬油を作るのもこれである。窒扶斯や虎列剌を起すのもこれである。その働は實に驚くべきもので、昔は目に視えぬ爲めに、此等の小さな生物が仕出來す廣大の仕業に對して、只不思議の思をなし、或は平氣で居つたが、その正體を一々見屆た今日に於ては、決して容赦はならぬ。即ち細菌學なる一大學科が成立して、農業、工業、醫學の諸方面に大活動をすることになつた、即ち細菌を利用し、或はこれを撲滅するの工夫を講ずるのである。細菌學のことは別として、兎に角斯樣な怪しからぬ無數の生物が塵埃の中に浮游して居ると云ふことを知らねばならぬ。何より證據、餅や菓子は無論のこと、壁でも衣服でも少し濕氣があれば、忽ち赤い黴や靑い黴や黑い黴が著くのを見ても分かる。この通り何處にでも無數にこれ等の黴菌が塵埃と共に活動して居るのである。しかし病を起す性質のもの丶稀なるは幸なことである。

以上は塵埃の中にあるもの丶種類を大體擧げたのであるが、一體空中には何の位の割合に塵埃が混じて居るかと云ふに、これは場合に依り、又天氣の具合に依つても大差がある。今佛蘭西の巴里で測つた所に據ると、乾いた天氣の時には、一立方メートルの空氣中に約二十三ミリグラムの塵がある、然るに雨の降つた後では僅かに六ミリグラムとなる。又市外にて測れる成績を見ると、乾いて居る時には三乃至四・五ミリグラム、雨の降れる際には〇・二五ミリグラムである。又冬から春は少ない、夏と秋は塵が多い。

室内の空氣に就ては、その内で行はれる職業、又住

人の淸潔不潔に依りて塵埃量に大差がある、今ヘッセと云ふ人の試驗で見ると次のやうな成績で、數は一立方メートル中に含まれて居るミリグラムを表はして居る。

毛布製氈工場（製作室）平均	一四〇・五
製粉所（新式）	四・四
粉碾場（舊式）	四七・四
彫像工場	八・七
機械紡績工場	三・〇
製紙工場（襤褸室）平均	一七・二
帽子製造所	六・四
鐵工場（磨室）平均	二五・八
石炭坑	一四・三
靑銅坑	一四・五
住家（研究室）	〇・〇
住家（居室及小兒室）	一・六

外で集めた塵の中にあるものは、大部分無機物質卽ち灰の如きもので、只少量の有機物を含むで居る。

この少量の有機物中には、高等植物の花粉などが混じつて居る。これ等は別に人間の健康上に害も及ぼさぬが、前にも述べた下等の菌類、卽ちバクテリヤ及その芽胞の空中にある量は衞生上重大の關係がある。此等の極めて么微な生物は、その沈著し發育して居る所が乾燥すると、風の爲めに吹き飛ばされて空中に混じるので、液體の表面からは決して空中に來るものでない。痰壺の中に消毒液或は少なくとも水を常に入れて置かねばならぬと云ふのは、こゝの所である。今こゝに肺結核に罹つた人があつて、而かもその人は、他人に傳染さしては相濟まぬと云ふ公德心を以て、必ず痰は痰壺の中にするとしても、若しその中に消毒液も何もない時には、痰は乾燥して、無數の結核菌が空中に舞ひ上つて、塵埃の中に混じて仕舞ふことになる、これでは折角の公德心も全く無になつて仕舞ふ譯である、水さへ入れてあれば決して飛散る憂はない、更にそれが石炭酸のやうな消毒液であれば全く結核菌は死で仕舞ふのであ

る。斯様に液體があれば空中には移らぬ。然しその液體が地面なり、床の上なりに撒き散らされ或は跳飛ばさるれば矢張同じことで乾いて空中に浮遊する。それであるから塵が立たぬやうにと云ふて濡水を往來に撒くが如きは、病の種を撒くも同様のことで、野蠻極まつた方法と云はなければならぬ。

前には空中の塵埃總體の量を示したが、此等の下等な幺微の生物の數は如何なものかといふと、これも時と場合に依つて大差があるが、先づ家の外では比較的少ない、普通一立方メートル中に百箇乃至千箇位ある。而してその中には通常の黴を生やすやうなものが大多數で、バクテリエンは遙に少數である。空氣が乾燥して、容易に塵が立つやうなバクテリヤの居る處を風が吹き煽る場合には、その數は非常に多くなる。しかし幺微生體更に言ひ換へれば、幺微生體の附著して居る塵埃は、元來空氣よりも重いのであるから最も都合の好い、つまり空氣の靜かな場合には、漸次下に落ちて、その數は零となることも出來ないではない。閉ち込めた室の內では、外より餘程早く塵が沈澱する。それで遙に土地を離れた海上では、空中に細菌は居らぬ、人の住で居る場所の空氣中には、一リットル、卽ち五合餘の空氣中に二箇乃至五十箇の細菌が含まれて居る。

これで大體塵埃の話を終りましたが、これに依て觀ると吾々は空氣を呼吸して活きて居る以上は、どうしても此等の塵埃を一緒に吸ふて居るのである。この吸ふた塵埃は如何なるかと云ふに、先づ、鼻、口、咽頭、喉頭、氣管、氣管枝。肺胞といふ順序で、呼吸の道の粘膜に附著する。前に述べた如き非常の塵埃を絕えず吸ふて、それでも能く息をする道の塞がらぬは實に好くしたもので、先づ刺戟するものが來れば噴嚏をする、咳嗽をする、淚を出すといふ譯で塵を外に出し或はこれを防禦する。鼻には鼻毛ありてこれを濾し止め、鼻汁と共に外に出して仕舞ふ、又總ての氣道の粘膜よりは粘液を分泌して痰と共に外に出して仕舞ふ、それでも多少肺の內に殘る塵が

ある。此等は又白血球と云ふ塵浚の人足が始末をしてくれる。それでも塵埃を吸ふことが餘り多いときには、遂に病氣を起す、炭肺とか、鐵肺とか、石肺とか云ふものがそれである。その他鉛、水銀、砒素、燐の如きものを含むだ塵を吸へば無論害を受ける、暫時の間ならば、大したことはなくとも、長く左樣の空氣中に居れば必ず害を免れない。

序に掃除のことを一言すれば、先づハタキをかけ、箒で掃いて而して後雜巾をかけると云ふ順序であるが、ハタキを以てバタ／＼やるのは、夜の中に沈澱した塵埃を、障子や机の上から再び空中に舞起たしむるのである。障子や机の上からは暫時離れるが、その室內の空氣中に充滿する。その中で疊の上に殘つて居る大きな分だけが箒で掃き出される、細いものは矢張空氣中に舞上つて、騷動を止めれば再び掃いた後に徐々と落下する譯である。斯樣に考へて見ると餘り感服の出來ない方法である。これよりも夜の中に沈澱した塵埃を、最初に濕れた雜巾で出來るだけ拭き取つたならば宜敷からうと思はれる。然しそれは面倒とあればせめては、戸障子を悉皆開け放して、塵埃を掃ひ出し、尙ほ三十分位は開けて置かなければ餘り掃除の效能はなからうと思はれる。バタ／＼と塵を渦卷かして直ちに障子を閉め込むでは何にもならぬ。それよりは寧塵の落著いて居る所に靜かにして居た方が增である。雜巾掛けもそうである。小さなバケツに一杯の水で以て家中を拭き廻る。何程水が穢くなつても終に至るまでその水で拭き立てる。拭いた所の濕れて居る間は淸潔になつたやうにも見える。しかし乾けば雜布で塗り著けた不潔物が、皆塵となつて殘りやがて空氣の中に混ずるのである。厠を掃除した水でも何でも濕れた雜巾でさへ拭けば淸潔になるかのやうに考へて居るものもある。若し眞に淸潔を貴ぶ爲めの雜巾掛ならば、雜布も水も淸潔なものでなければならぬ。少なくとも水は幾度も更へなければならぬ。掃除の中で最も價値あるのは雜巾がけてあるから、折角掃除をするのな

らば、特にこの邊に注意しなければ何にもなるまいと思ふのである。

砂糖

その一、產額、製造、類別

砂糖は半ばは贅澤品であつて。又半ばは必須品である。

世界中に於ける一年の產額大凡二十四五億萬貫、此價格一貫目一圓と積つても約二十四五億萬圓、其產地の主なる者としは、布哇、墨西哥、西印度諸島、ブラジル、支那、南洋諸島、印度、マダカスカル、獨逸、澳地利及び我臺灣島などを數へる。殊に獨逸は世界第一の砂糖國で、又世界一の麥酒國である。我國では、內地丈の產額が約八百萬貫、その產地は主として沖繩縣、鹿兒島縣、熊本縣などであるが、之丈けでは固より甚需要に足りない。日淸戰爭以來臺灣島が我領土となつて、此所の利源が次第に開發せられ、殊に其砂糖產額が年々增加する爲めに、糖類の輸入は漸次減つては行くが、夫れでもまだ年に一千萬圓以上の輸入額を數える。しかし之等は大抵は、まだ精製しない粗糖であつて、之を我內地で加工して、白砂糖にして、其內年に凡そ五百萬圓位を淸韓に輸出する、それゆゑ內地で全く消費せられるのは、之に準じて相當の割引をしなければならぬ。臺灣で產する丈が、近來約一千萬圓に達する。

砂糖は主に甘蔗、又は甜菜根から作る、成熟した甘蔗には、凡そ目方にして凡そ百中十五、乃至二十の糖分が含まれ、甜菜根には、種類によりて百中十五六、或は其以上も含まれる、此の如き甘蔗の莖、或は甜菜根の根葉を、壓榨器にかけてしぼり出すと、糖分の大半は其絞汁の中に溶けて出て來る。之から手數をかけて、純粹に精製した物が、世に所謂白砂糖、則三盆白である。白砂糖を蟲眼鏡で照して見ると、其一つ一つの粒が、皆美しい結晶形を呈してをる。若し製造の方法に依つて、此結晶粒が稍大きく

出來れば、夫れは所謂ザラメ糖で、頗る大きく出來れば、則氷砂糖である。又精製が未だ充分でなくして、多少の不純物を含む爲、褐色乃至赤褐色を現はすのを坊間で俗に花砂糖、或は煮砂糖と呼び、更に澤山の不純分が混つたのを、普通に名けて黑砂糖といふ、黑砂糖に到つては、其結晶性は殆ど全く存在してゐない。

純粹の砂糖、則白砂糖は、純白色の、水に溶け易い物質であつて、普通の温度の水には、其百分中に凡そ二百分位溶け、之を味へば甚快き甘味を覺ゆる。氷水には稍溶け難く、(零度の水百分中に凡そ百八十分)濫湯には大に溶け易い(百度の水百分に砂糖凡そ五百分)砂糖を攝氏寒暖計で凡そ二百度、則輕く焦げる位まで熱すると、一種の芳香を放つカルい、メラになる。カルメラは砂糖の甘みをまだ大部分失はぬ上に、おいしそうな匂ひと、良い色合とを持つてをるから、飲料、ソップ、肉汁などの色付に用ひられる。色はうすい褐色である。

甘蔗、甜菜根の外、種々の果實、例へば草莓、鳳梨(パインアップルともいふ)などにも少量の砂糖は含まれるが、由來一番多く甘蔗から造つたので、一には又之を蔗糖ともいふ。

自然界或は人造の物に、甘い者はまだ外にいくらもある。例へば草木の果實、花蕋のつゆ、蜂の蜜。牛乳、母乳も少しは甘い、飴、麹、數え立てれば澤山にあらう。

如上の物共の甘味は、大抵其中に含まれる、化學上極めて蔗糖に類似した物質に因るのである。さうして之等を通稱して、化學者は廣く砂糖類、或は單に糖類と呼ぶ。

例へば葡萄の實の甘みは、其中に約二十乃至四十%程含まれる所の、葡萄糖と申す者の爲であつて、其他の多くの果實の甘みは、夫れ〱に多少共含まれる、果糖といふ者に因るのである。

飴の中からは、金太さんでなくて、麥芽糖と云ふ砂糖が出來、醫藥に使ふ乳糖は、乳の中から作る。人

間の乳は乳糖が比較的多いから、牛乳より稍甘く、山羊の乳も亦同様の理由によつて牛乳より少し甘い。赤子を牛乳で育てる時、乳の中へ少し砂糖を入れるのは、上の事柄に原くのである。一般に哺乳動物の乳汁には大約四%の乳糖を含み、就中人乳には六・七%、牛乳には四・八%、山羊乳には四・%ある。育兒には牛乳よりも、山羊の乳の方が、宜しからうと云つた學者もある。

花蕊のつゆ、蜂の蜜には果糖及び葡萄糖を含み、米の麴には麥芽糖と葡萄糖と糊精とを含む、デキストリンも少しは甘く、又容易に葡萄糖になり易い者である。

昔し釋尊降誕の日は、大地六種に振動して、妙華ふり靈香薫じ、虚空に音樂聞えて草木に甘露が降つたとある、古史口碑にのこつてをる、所謂甘露は、多くは花蕊の蜜に外ならぬ、でなければアリマキ蟲の尿である。

又昔しモーゼが猶太人を引連れて、埃及の囚をのがれて、あてもなく彷徨うた時、シナイの荒野で糧食がつきた。いと切てのモゼの祈を、エホバの大神も哀れと覺して、そこに野の中にマナを給はつた。現代のマナは秦皮樹の汁液で、其中には糖類と甚相似た、マンニットと云ふ物質が含有せられる。

上に述べた様な種々の糖類は、其化學上の組成が殆ど同一な計りでなく、其他の性質も亦非常によく似てをる。例へば、凡て皆無色結晶性の物質であるとか、皆水によくとけるとか、凡て直接、又は間接に醱酵してアルコールになるとか、更に醱酵が進めば醋になるとか、又は凡て一樣な甘味を有するとか。但し甘みは蔗糖が一番つよく、果糖、麥芽糖之に次ぎ、葡萄糖は又之に次ぐ、乳糖が砂糖類中で一番甘くない。

因にいふ。アリマキ蟲或は蚜蟲は、草木の液汁を吸つて生きてをる小い昆蟲で、其排泄する液體に、若干量の糖分を含み、なめると頗る甘い味がある。

又マナは、秦皮樹屬の或種類の樹の皮に傷を付けて置くと、之からしみ出す汁液が、日光の爲に次第に乾いて、松脂の樣に固まつた物の名である。マナの甘い味はマンニツトの爲で、マンニツトを少しく變化させると、マンノーゼといふ糖類の一つになる。

その二、消化

種々の砂糖類からアルコールが出來る如く、之等の種類を含んだ種々の物から酒類が出來る。申す迄もなく酒の中の主なる物、則醉はせる物はアルコールである。

麥芽糖を含んだ麥の麴糵からは麥酒を造り、麥芽糖、葡萄糖、糊精を含んだ麴からは日本酒を造る。佛蘭西の葡萄からは、ボルドーの葡萄酒を製し、谷間の野葡萄からは、猿が猿酒を作る。蒙古人は牛乳からクミス酒を作り、琉球人は上白米から泡盛を製造する。併しアルコール及び酒類の事は之位にして置いて、之からは砂糖の生理上、病理上の作用に移らう。

第一に砂糖は抑も吾人の榮養品として價値があるか、無いか、あるならば何の程度に於てあるかゞ問題である。

營養品としての價値は大にある。否吾人毎日の食用品の大部分を占めてをる澱粉（米麥、穀類等の主成分、果實、蔬菜中の若干成分）も、消化機內で一旦糖化せられずば、決して體中に吸收されない、此見地から行くと砂糖は、吾人の食物中の最主要な者の一つと申して宜しい。

萬般の食用品に含まれる成分の中で、吾人の滋養に最必要な者は、化學的に分類して見ると、三種類丈になる。

第一、蛋白物質類。之は肉類に最多く含まれ、穀物にも蔬菜果實等にも、少々づゝは必ず含まれる。卵子の白味は純粹な蛋白質である。少しも蛋白質を食せずには、人類は一ケ月以上の生存が六かしい。

第二、脂肪類。肉類の油脂、果實種子から榨つた油などは、其最好標本である。穀類にも必ず多少含ま

れる。

第三、澱粉、砂糖類。

第二類と、第三類とは、どちらか一方食べてをれば、他は全く絶つても生命に別條はない、脂肪類よりも澱粉は、概して胃袋を苦しめないが、其代り滋養の程度は前者九匁と後者四匁とが大凡匹敵する。全く蛋白質計り食て居れば、理論上は少しも生命に障りなく。又實際にも脂肪と、澱粉と丈けの食料よりも、多少長く生きられるが、營養に足りる丈の蛋白を、大人の消化機が消化する力がない爲に、段々段々さ痩せて行つて、終には遲かれ、早かれ、生命を取られる樣になる。

體内に這入つた蛋白質は、主として精神上の働きの時に、消費せられるといふ說がある。が之は未だ確と極つた說明がない、脂肪及び澱粉は、主に肉體の運動に依つて、及び體溫を生ずる爲に消費せられるといふ。之は事實と一致する樣だ。

人間の食物としては、種々の實驗及び理論の結果、三種の滋養分を一所に取るのが一番宜しい。卽ち米も食せば、肉も食す、野菜も食べれば、味噌、醬油は勿論と云ふ榮養法が適當するのである。殊に運動のはげしい小兒、兵隊さん、勞働者などは澱粉、及び脂肪を澤山に食す必要がある。

人乳には蛋白、乳糖、脂肪が略適當の割合に交ぢつてをるので、之ならば以外の物は少しも食べさせんでも、小供はそだつ。牛乳は割に蛋白質が多すぎて、糖分が割に少なすぎる。だから赤兒に吞ませる牛乳には、水を割つて其蛋白質の割合を少なくし、又砂糖を加へて其割合を多くする。

（以下次號）

獸類と人間の關係

在佐渡　醫學士　竹中成憲

日常の獸類に病があつて、是が人間に傳染して人間を苦しめ又殺す事がある、爲に吾人は平生此事を承

知して居て、此の如き防がれ得る病は防ぐやうにせねばならぬ。

（一）脾脫疽（炭疽熱）（主に牛）

本病の病原菌は夙に發見せられたるものにして、嘉永四年（ペルリの來りし二年前）に（一八五一年）既に病毒を明にせり。本病は羊及び牛に最も多く來り、人に傳染して癰（よう）を生ず、馬も感染す。

本病に罹れば多く死を以て終る。

（二）馬鼻疽病（獨俗ロッツ又ウルム）（馬疫）

馬に多く發す。原因菌は一種の菌にして勢猛烈なり、本病は牛に來らず。

人には鼻、口、眼、皮膚等より感染す。全身に潰瘍を生じ、膿毒の爲め人死するを例とす。

（三）鵞口瘡疫（獸疫性アフト）

牛最も多く本症に罹る、羊、豚、山羊、馬、犬、猫等も亦侵さる。

高熱を發し、流涎し、口中に炎症を發し、潰瘍を生す、蹄の附近も亦襲來を蒙る。

人類に感染するものにして最も牛乳に注意すべし、多くは一ケ月にして全治す。病原體は未明かならず。

（四）眞珠病（牛の結核）

結核は結核菌に因て起る、明治十五年コッホ氏の發見せるものなるが其寸法頗る小なるものである。卽ち其長さは三尺三寸を千に割り其一ッの千分の三であるから、長く吾人の眼に觸れなかつた。

此菌（蟲）に二種ある。人菌及び牛菌是なり、此二種に如何なる差が在るかは學問上の問題にして、今一言の下に斷定は出來ぬが、此二種何れも皆人類に結核を起すことは事實である。兎（うさぎ）に移して試みるに、牛菌の劇烈なる事却て人菌の上にある。

牛に眞珠病といふて、此結核が非常に多いから、牛乳を用ふるものは注意せねばならぬ。每月牛の檢査があるのも此爲である、沸して飲めば安心なり。

（五）狂犬病（恐水病）（犬より來る）

犬本病に罹り、人之に嚙まるゝときは人狂犬病に罹る、病原體は未た不明なれども、腦及び脊髓を侵

し、早く一定の治療法を施すにあらざれば悉く生命を失ふ。人も之に罹らば口を開く事能はず、水を飲む事能はず、故に『恐水病』の名あり。

（六）條蟲（眞田蟲）（牛肉豚肉鼠より來る）

條蟲の原因として日本に於て普通なるものは魚（就中鮭）なるが、魚以外牛肉より來るものを無鉤（サギナタ）といひ。豚より來るものを有鉤（ソリウム）といふ。

條蟲の最小なるものに『ナナ』（那那）と稱するものあり、小兒の腸に群居す（四千、五千に達する事あり）、本蟲は稀なれども、日本に於ては山崎及三浦氏、和仁氏、井上氏等之を發見せり。其源（囊蟲）は鼠の腸に在り。

（七）恙蟲病（越後及秋田縣）

野鼠に小さき蟲寄生し、此蟲吾人の皮膚を刺すときは、蟲小なりと雖毒物を生じ、人其毒に罹り腸チフスの如き熱を發し、死するもの多し、流行地の野鼠を驅除して本病を豫防す。

（八）鼠疫（ペスト、黑死病）

傳染病として彼の最も恐るべきペストは鼠先づ之に罹り、後、人類に傳染す。實に一流行に數萬の人を斃す。昨年來滿洲に流行したるペストは鼠以外の一種の動物（かわをそ、らつこの類）を介して蔓延せり、此動物に種々なる名あり、土俗『トラバカン』又『タルバカン』と稱し、漢字を以ては山獺、山河獺、旱獺、汗獺（ハンター（カンガルー）に似る）等の名あり、其革（毛皮）を珍重するを以て病毒を散亂せりといふ。

（九）放線狀菌病（牛、馬、豚）

西南の役の時（一八七七年）漸く原因菌明になれる病にして牛、馬、豚の口中及其周圍に發し、人類にも來り得、肺に入れば肺病の如き病を釀すものなり、元來此菌は生物學上結核菌と頗る類似す　ものなれば恐るべき病なりとす。皮膚表面に限局するときは早く外科的に手術を受くれば治せざるにあらざるも內部に入りては死を免かれず。

故近衛公は本病の爲めに薨せられたるやう記憶す。

(一〇)肺二口蟲病(犬にも猫にも虎にも居る)

肺二口蟲(又ヂストマと云)は犬、猫及虎の肺中にも居る、人間には頗る多く、明治十一年恩師ベルッ氏の發見に係るものなり。

諸報告は備前、備中、備後、美作、長門、薩摩、大隅、肥前、肥後、筑前、阿波、伊豫、甲斐、信濃、美濃、伊豆、上總、越中、越後、加賀、陸前等より集れり、幸に佐渡は未し、生水、河魚、蔬菜の生食より來るも犬及猫の事を忘るべからず。

(一一)胞蟲病(犬の條蟲)

犬の腸に小さき條蟲(狗兒條蟲といふ)寄生する事あり、犬が人を舐むるに因り其蟲卵誤て(人の手を經て)人の胃に入る事あり、現に九州地方に實例少からず、然るときは卵は胃中に死するか、左なくば血中に入りて肺臟、腎臟、骨、腦、就中肝臟に入りて、茲に大囊を作りて居住し、破裂するときは毒物を出し危害を醸す、治療法は外科的に切り出す外なし。

(一二)旋毛蟲病(豚の肉より來る)

旋毛蟲とは蚯蚓の小さき形のものにして、肉の中に渦を卷て巣を作て棲んでおる、元來鼠に居るので、豚が鼠を喰ふため鼠の肉より豚に移り、人間が其豚を食ふと人間に來る、其數幾萬無數で非常の苦痛を起すものなり、肉を肉眼で視ると、極細かい罌粟の實より小さなブツ〳〵であるが、八十倍位の顯微鏡で視ると、大きな蟲となつて見へる。

本病一地方に蔓延するときは、誤て腸チフスとして報告せらるゝ事あり。

(一三)猫蛔蟲(ミスタックス)(猫より來る)

人間の蛔蟲よりも小なり、稀に猫より人に來る。

(終)

美容法(承前)

第八　美容按摩法に就て

美容按摩法は、顏の皺を伸し、弛むで乾いて居る皮膚を瑞々しくし、落窪むだ處は脂肪を集めて格好を善くし、要なき處に溜つた脂肪はこれを去ると云ふのですが、適當にその方法を應用すれば、何れも多少その目的を達することが出來るのであります。然しこれには、思ひ付いたときに一寸擦つたり、自分で暫時間顏を揉むだり、さすつたりした位では、何にもならぬ、どうしても毎日、一箇月位も療法を試むるでなければ效驗がない。それですから、そんな暇のない人は、始からやらぬ方が增しである。これは何の效もないのみならず、往々害があります、卽ち大抵只顏の其處此處を揉むだり、さすつたりするからで、顏の周圍に就ても、理窟に適つた方法を施すでなければ、却て目的に反した結果を得ることになるのであります。

何ういふ風にマッサージを行ふかと云ふことは、玆には申上げませんが、眞箇の顏のマッサージは自分の手では、とても出來ません、大變な效能附きの道具や、按摩器械などもありますが、斯樣な廣告を見て、美容マッサージを企てるのは、全く馬鹿氣たことであります。

年と苦勞の爲めに打寄る面上の仇波は、なか〳〵斯樣な戯事に依つて消える筈のものではない、尙ほこれには隨分強く、骨にまでも達する位のマッサージを要するので、自分で一つ行つて見ようと云ふ程の元氣ある、肉附の善い人でも、二日とは耐えられまい、その上に技術は面倒である。而して目につく程の效果を收めようと云ふには、この普通の顏面按摩法を、毎日少なくとも十五分乃至三十分づゝ凡そ六週間も行はなければならぬが、これは通常醫者が行ふのが適當である、と云ふのは、一つは解剖學上の筋肉の道筋を知つて居なければならぬのと、もう一はそのマッサージの強さを加減するのは醫者が一番能く知つて居るからであります。然しそういかぬ場合には普通の按摩手或は心得のある女中などを當座の助手として、醫者の監督指導の下に使はなけ

ればならぬ。

特殊のマッサージ、例へば頭、胸、頬などのマッサージに就ては、自分で應用することの出來る方法をお話しようと思ふが、これとても必要な場合のことであります。實際に於てはどうも、別に仕方がないので、特別のマッサージになると、矢張長い間かゝらなければならず、又體操練習なども併用しなければならぬので、胸とか、頬とか、眼などの特別按摩法の最も手輕なものでも三箇月位はかゝるのであります。

兎に角これに就て普通の技術上の注意を一二述べて見れば、皮膚には脂を塗らない、只ひどく乾燥して、がさ／＼になつて居る皮膚であれば、按摩する手に僅かばかりワゼリンをつけます。それには先づ手を洗つて、その濕つて居る手にワゼリンを塗り、それから手拭で乾燥させる。

揉捏法は、通常強く揉むので、時とすると紫の斑をつくることがある、然しこれは暫時の間になくなるから、別に心配する程のことはない。これに反して、顔面の輕擦法は、餘程注意をしなければならぬ、手足をさするのとは全く別である、概して横の方に擦するよりも、寧ろ深く壓すやうな氣味合にすると思へばよい。マッサージの前後には皮膚を酒精、エーテル、又はベンヂンで拭きます。マッサージは、この美容法の目的の外に、又種々の病氣に治療法として大效のあることは、何方も御承知のことで、これに就ては特殊按摩法の所で少し申上げませうが、治療法としての顔面マッサージは、その效能があるだけの範圍に應用されて居らぬ、普通の醫者は餘り用ひませぬ、然し種々の場合に應用して、頗る效能があるやうに思はれます。面や頭の皮疹などで一年以上も種々の軟膏や光線療法などを施してもなか／＼效のなかつたものも、數週間毎日マッサージを續けて、漸く治癒するやうなことがあります。マッサージの道具としては、只手を用ひるのが一番で、種々の器械がありますけれども、手の方が遥かに優さつ

て居る。能く譯の分かつた技術家が用うる日には、何れの道具もこれには及ばぬ、最良の器械であります。手よりも良いと云ふマッサージの器械は只一つある、即ちピブラトールと云ふて、振はすように揉む器械であります。然し顏のマッサージ、美容マッサージに於ては、生憎又これは餘り役に立たないのである。

顏面マッサージの特別の一法として、吸引マッサージとも云ふべきものがある。これは鐘のやうな形をした硝子の器に、一種の裝置又は單に護謨球を取附けて空氣を無くして、その內に皮膚を吸ひ込む、これで以て、例へば皺を伸ばすと云ふ譯です、此他のマッサージの方法と併用すれば、これも效能がありますけれども、單にこれだけでは、矢張その效能は皆無と云ふても差支ない、のみならず、顏面の其處此處に於て、皮膚の組織を鬆疎にしますから、直接に害を及ぼすことがある、それでこれは、常に只醫者が特別に應用する場合に限ります。尚ほ按摩廻轉子、顏面疵、顏面小板、硬膏の貼用、顏面繃帶、假面などゝ色々效能を並べ立てゝる廣告物は、只兒戲に過ぎないことは分かりきつた話であります。

年齡、疾病、辛苦等に由て彫まれた線は、皮膚の上から削り取ると云ふことは出來ませぬ。これには皮膚、その下の組織を、骨に至るまでも新陳代謝と構造を一變する位、盛な手技を要するのであります。

これからマッサージの方法を述ぶるに方つても、何時でもこれを直ちに用ひなければならぬと云ふのではありませぬ。一つ〳〵の技術を、そのまゝ何時迄用ひても仕方がない、一つ〳〵の音が上手な音樂家の手に依て種々美妙な音樂と成るやうに、練習を積むだ按摩手に依つて、適當なマッサージに組合はして應用されるのであります。それでこれから極大體の按摩法の骨組を申上げて見ますが、場合〳〵に依つて、その中から除くものもあり、加へなければならぬものもある譯で、普通顏面のマッサジーには、何時でも必要なものを述べることゝ致します、胸の

マッサージには、又腺の多少、脂肪の多い少ない、その部分の高さ廣さ、性質、形等に依つて各々特別の處置が要るのであります。

（以下次號）

育兒

小兒期の急性傳染病

新町隱士

小兒期に傳染病の多いと云ふ事は、讀者諸姉の御承知の事であるが、之には種々の理由がある。

第一の理由は最も重なもので、傳染病の多くは一度やると二度やらないと云ふ性質をもつて居る爲に、小兒の時代に一度やると大人になつてももうかゝらない。

今傳染病の諸種をこの方面から分類して見る

一度やれば二度かゝらないもの

腸窒扶斯、猩紅熱、痲疹、風疹、水痘、流行性腦脊髓膜炎、流行性耳下腺炎、百日咳

一度やつても何度もかゝるもの

實布的里、赤痢、虎列剌、インフルエンザ

のやうな分類になる、尤この第一類の方の傳染病でも、時を經て、約そ二十年もたつと又かゝる事が稀にはあるが、第二類の方になると、早いのは半年、遲いのも二年もたつと又かゝる事があつて、殊にインフルエンザの如きは年に何回もかゝることがある。

第二の理由は小兒の體質——組織が大人の程頑丈でない爲に傳染病にかゝりやすい、大人でも第一類の方の傳染病に小兒の時代に一度もかゝらないで居ても、別に痲疹や百日咳にかゝらない、又かゝる事はあるが極く少いのは大人になると組織が頑丈になる爲である。

以下順次に、一々の傳染病に就いて簡單に說明して見よう。

猩紅熱

猩紅熱は、子供の傳染病の中で一番重いものです、是は何う云ふ譯か日本には今まで割合に少かつた。少くとも明治三十七八年頃までは非常に少い病氣で同時に又質が良くて死ぬのが餘程少い傳染病でありました。處が明治三十八九年頃からは、醫者の方の知識も進歩したのか知れませんが、非常に澤山の患者が出て來て去年、一昨年當りは、西洋でも我國でも非常の流行がありました。此病は極く質の惡い流行になりますと患者の中の四分の一位が亡くなつて仕舞ひます。其の原因は何う云ふ黴菌で來るかと云ふ事は、今日は未だ分りませぬが、兎に角人間から人間に移ると云ふことは立派に分つて居ります。

此の病氣に罹る者は三歳から八歳位のが一番多い。

此の病の來る途は空氣、食物、衣類と云ふやうなものから來て、子供から子供へとうつツて行くのであります。此病氣に感染してから發病するまでの間は能く分つて居りませぬが、一日位で直ぐ始まることもあり、又長いのは六日七日位も經つて發病するのもある。それから又十四日位經つて始まるのもある。一般にどの傳染病でも病氣が第一の子供から第二の子供に傳染して直ぐ發病するものでない。黴菌なら黴菌が氣道なり胃腸なりから身體に入りて直ぐ病氣が起るものでなくして、所謂潜伏期と云ふものがあつて、其の潜伏期が過ぎると初めて熱が出ると云ふ風になつて來るのであります。例へば一人の子供が猩紅熱に罹つて居る。其の子供と一緒になつて居ると、其の第二の子供にうつツて來る。第二の子供にうつると病氣が起る。此間の時間が病氣の子供と一緒になつてから早いのが一日、遲いのが十四日、それが即ち潜伏期と名づけるのであります。例へば多勢の子供の中に一人病氣に罹つて休んで居る。今度は次の所に坐つて居る子供に六日なり七日なりして同じ病氣が起つたとする。すると、其の第一の子供から第二の子供に病氣が傳染して、潜伏して居つたのが、六日なり七日なりであつたと云ふことが分る

のであります。

それで此の猩紅熱なる病氣の初めは、他の熱病と同じく頭痛がして、寒氣を感じ、又喉が痛いと云ふことを訴へるのが非常に多い。時に依ると吐氣を催す。何も惡い物を食べたのでなくたゞ吐くのが多い。(一般に三歳以上八歳位までの子供にもしこういふ吐くことがあつたならば何か重い病氣の元で無いかと氣を付けなければなりません)。其時分に小兒の體溫を計つて見ると、高い時には四十度五分、四十一度位になつて、何となく子供が弱つて、憊るさうになつてをる。夜などは眠らない。さう云ふ風になつて來てから、早いのが半日、遲いのでも二十四時間經つと云ふと全身の皮膚に發疹を催す。一面に眞紅な猩猩緋見たやうな發疹を起す。之を能く眼鏡で見ますと一面に紅いのではなくて。極く小さい點位の紅い發疹物か皮膚に出來て居る。猩紅熱と云ふのは、卽ち猩々緋見たやうな色をすると云ふ所らか出た名前で、西洋人の子供であると皮膚が眞白の爲に本統に眞紅になつて猩々緋のやうな非常に綺麗な色を呈するのでありますが、日本人は皮膚が黄色であります から變なブチのやうな猩々色になる。この發疹の一番初めに起るのが大抵頸から胸の當りに起つて來る。いきなり身體中に何處にも此處にも出ると云ふものでは無い。初めに頸から胸當りに出て、それから次いて腹から背中に出で、終いには顔手足に來る。下足が一番後で出て來る。其の時分には大抵の患者は咽頭を非常に痛がります。咽頭を開けて見ると、事に依ると實扶帝里のやうに白いものが著いて居る事もあります。實扶帝里を一緒にやつて居るのでは無いかと思ふこともとあります。それから發疹後二日目位ゐになると、此の色が愈よ濃くなつて來て眞に猩猩緋の色に近くなつて參ります。此發疹によく似て居りますものは風疹卽ち俗にカザハナと云ふのでありますが、風疹の方は是れ程眞紅に出ない。モッと雜に出て來る。それから痲疹の時には、皮膚に出方が密でない。卽ち、發疹の間に健全な皮膚が殘つて

居る。一つ〳〵の發疹物を見ても餘程其粒が大きくて、さうしてハッキリして居る。猩紅熱の方でありますと、一面平らに紅くなつて居りますが、麻疹の時は皮膚がつぶだつて居る外に、其病兒の眼が惡い。眼の結膜、粘膜が眞紅になつて、さうして能く涙が出ますから、大抵それで麻疹と猩紅熱とは區別が付きます。

次に前申しました猩紅熱の發疹は、早いので七日、遲いので二週間位ゐ經くと此の色が漸次褪せて行つて元の皮膚の色になります。尙其時分でも他の小兒に感染する力を待つてをります。其他この病の一特色は、治り際になると全身の皮が剝けて來ることである。早いのは熱が出てから二週間、遲いのは三週間四週間目位から身體の皮が剝げる。其の剝げ方が麻疹と違つて大變に大きい。初めは腕の付け根。頸の周圍、さう云ふ皺の寄る所からして皮の鱗のように剝げて來る。其の皮の剝け方が麻疹のより大きくて、大きいのは一寸四方位に剝けることもあるし、尙ほ指の先になると手袋のやうに剝けて來るものもある。又足の方になると草鞋の底のやうに厚く皮が剝ける。此むけた皮膚の片にも非常な感染力がついて居りまして、從つてさう云ふ風な場合に、其の皮の極く小さい粉でも殘つて居ると、其の皮からして此の病氣が傳染する。衞生上から言ひますと、之が一番危險なので、極く惡い時分には十分氣を付けて居りますから別に危險も少うござりますが、治り際になつてからして皮が落屑をする。其の時分が一番危險である。近來では大分八釜しくなつて居る爲に、勿論入院して治療を受けるやうになつて居りますが、極く分からない家庭になると、麻疹に類似して居るが爲に麻疹位に思つて、丸で分からないで家でやつて濟まして居る。猩紅熱の傳染が危險である事は能く遭遇します。例へば或る一軒の家で猩紅熱をやる。立派に警察醫も行つて實に嚴重にして、疊の上は特別に油團即ち澁紙のやうなもので敷きまして、入る時には家の者も誰も皆衣服を著更へ、上衣

を著て、草履を穿いて入ることにして、其の位ゐ嚴重にして置きましても、其の家に住んで居る中に一年も經つてから其の兄弟が又猩紅熱に罹つたと云ふやうな場合が隨分ある。又或る一軒の家では、前に住んで居つた人が猩紅熱に罹つて居つた爲に次に借りて來た者が猩紅熱に罹ることが隨分ある。

（以下次號）

小兒の睡眠に就て

この一篇は、獨逸國のドクトルオイグン、チーテルと云へる小兒科醫より、我がドクトル富士川游氏へ寄せられたる新著「親の手紙」の中より、諸姉の參考にもがなとて譯し出せるものなり

『當年三歳の小兒、尙ほ日中も一度づゝ睡眠すべきか』との御尋、こは然りとも否とも確かには御答申上かね候。何事も左樣に候へども、御子供衆には、偏に書物に有之候、指圖通りのみには致し難きこと毎々に御座候『尙ほ書物には、斯く爲べし』『斯く爲ざるべからず』と申候こと多く御座候へども、これ亦『推奬するに足る』と申程の意にて、これ〳〵の方法は宜し、又適當なりと申す位の言方にて、何時も是非必要といふことにはこれなかるべく候。指圖も多くこの穩かなる風に致され候はむには、教育の原則に關する種々の誤解を免がれ、又一方の親は、型の如く融通のきかぬ指圖通りを實行せむとし、一方にては、この場合、此の如き强制と、自らの健全なる考とは一致し難しと云ふ所より、往々起る所の二親の間の爭論をも避け得べきことゝ存ぜられ候。毎々申候ことながら、小兒を育て候には、餘り固苦しく一定の形式に依るべきものには御坐なく候。尤も一定の通則、即ち多數の小兒に就きて試驗されたる原則はこれあり候へども、然しこれとても要するに小兒があてはまり又小兒にあてはむべき方針と申すに外ならず候。さればこれより以下申述候ことも、此意を以て御判讀被下度候。

小兒の頃は睡眠の大切なることと疑もこれなく、小兒

生活の大部分は、これを以て充たされ候を見ても明かなることゝ存せられ候。經驗の教ゆる所にては、小兒の小なれば小なる程、その睡眠の必要は大なるものにて、哺乳兒は、學校通ひの小兒よりは多く眠り申候。

嘗て認め候物(哺乳兒期の教育法)にも、哺乳兒を規則正しく睡眠致すよう育て候には、如何仕るべきかを申述べ置候が、この教育は專ら習慣に依るものに御坐候。『習慣』は小兒期に於ては殊の外役立つ所の手段に御座候て、小生は『教育』と『習慣』とは、尠なくとも極幼少のものには殆ど同じ意味のものと申度候。然れば、小兒の睡眠に就きても、『習慣』は、善き方にも惡しき方にも大關係あることは日常吾々の認め居る所に御座候。哺乳兒は已に極最初より、夜中眠り通すやうにすべし、小生は敢て『べし』と申候、そは、この要求は何れの母親も、健全の小兒には、心配なく型の如く實行して宜しく、又實行し得る所の指圖と存候故に御坐候。勿論、哺乳兒の更に成長し、烈しく抵抗し得るに至る迄は、別にその方の心配とても要らざる次第に候。哺乳兒は、食時と食時の間の時間は、大部分日中も睡眠致すものにてなるべく、打捨置き候へば、それだけ手數もはぶけ、小兒はます〱能く眠る譯に御座候。

稍や成長せる小兒の種々の習慣は、既に哺乳兒の頃にその根を下せるものにて、その發育の時に至て、これを容易に感化せむとするも、遲くしては往々その影響も(例へば取除く意味にて)なか〱に困難に相成るものに候。こゝを以て教育の務は、已に極めて早くより、凡そ有害なる又は尠なくとも不快なる習慣は、これを小兒につけざるやうに心掛け、進んでは、將來斯くあれかしと思ふ所のことに、早くより小兒を慣れしむるやう致すことに御坐候。然しこの兒には將來はこれに成れ、かれに成れ、又賢くばこれを罷め、かれを企てよと、親達が自らを慰さめ或は信ずることは、往々教育上の大誤謬を來すこと少なからず候。

多數の旅人は、哺乳兒に對してすら、その寢室より少しの物音をも遠ざけ、容易に小兒の眠るよう慣らすに力められ候ことなるが、こは一般に申せば、感服致しかぬる注意に御座候、何故と申候に、絶對的の閑靜に慣れ候小兒は、後に至りて、安らかならしめむとの母の心遣よりも、周圍のさわぎ烈しき際にはたやすく目を打醒ますものに候へば、悉く物音を避くる如きことに依りて、靜に眠らしむる習慣は、常に小兒に用ゆべき方法には御坐なく候。兩親自ら斯の如き餘り念入りの仕方にて育で上げたる我儘者の爲に種々憐むべく又滑稽なる物語を生じ候こと、小兒院に於ける小生の經驗にも隨分これあり候。斯様に申候とて、必しも傍の室にて物騷がしき音樂を奏する時に、哺乳兒を眠らしむべしと申す譯にはこれなく候へども、家の中の多少の騷ぎや物音ぐらゐには耐え得べく、又他の習癖なくば、斯樣の際にも眠につき且つ眠り續け得べき筈のものに御坐候。大人も亦停車場の附近、雜閙の衢、搗粉場の響等に慣れ得るものに候。

（以下次號）

乳母傭主の心得（承前）

實に乳婆は、育兒上の必要から傭入れるもので、決して外見や、贅澤の爲めに求める出來事では無いといふ主旨を忘却せられぬが肝要である。全體乳兒は、實母の乳房から養育されるのが天與の幸福である。然るを此天福に背きて、他の乳房に賴らねばならぬといふは、眞に我が子の不幸といはねばならぬ。然るを乳母の選擇を、道樂仕事の樣に考へられるは、即ち是れ我が母兒互の不幸を、我れ自ら玩弄に供するも一般、甚だ笑止の至であると評さねばならぬ結果となる。何となれば所謂過ぎたるは猶ほ及ばざるが如しで、餘りに十分々々と選擇しようと爲れば、其結果取替引き替へ、却て完全の度を得難く爲る、恰も弄ぶが如き狀況に立ち至るを恐れるのであります。

乳母は其傭入の當坐が、誠に注意を加ふべき面倒の時であります、特に目見得の時に不注意ならばいかぬです。全體女子は男子より氣心が小さく神經は反て鋭敏でありますから初て他人の家に來り、新しき面識に逢ふとすれば必ず精神感動が來り易い、況して大家莊嚴の御屋敷と視ては、畏れ多くも、羞かしくも又た嬉しくも種々の感動が精神上に來るに違ひ無い。其來るは一時止むを得無い事ですが、それを可成的避ける様にして、他の能き手段で目見得を仕遂げる様に謀られねば爲らぬ。若し初對面初目見得に於て烏渡も精神に感動の起らぬ様な乳母ならば、それは餘程ヅウ〱しき大膽ものか、然らされば無神經の馬鹿ものか何かでは無いか、後日が却て案じられる様な次第であらうと思ふ、其當座一日位は感動する位の事は致方ない、丁度その位のものが後日に至て適當と爲るのであります。感動と申せば、單に興奮した時の事のみを御考に爲るでありませうが、決して唯それのみではありません。

興奮即ち忿怒した時などは、別して害毒と爲るのですが、併し反之喜んでも其度が急にして且つ大なる時は、隨分烈しい感動の來る事は珍らしくも無い皆様も既に御實見の通りであります。老衰者などは過劇の喜びの爲めに、急變に陷つた例がある程です、乍去若い人には喜の感動は餘り害に爲る程の事も無からう、反之憤懣、悲哀、畏怖、驚駭、嫉妬、不滿、忿怒等の類は中々困却するものがありますから、之を傭主は能く注意されねば爲りません、此注意は御目見得時の一際のみで無い、其後も不斷ですから呉々も忘却成されてはいけませぬ。

繰返して申しますが、乳母御目見得の其日其翌日位、當座乳汁分泌が不足の様に認められても、濫に分量不足を唱へて、取り替引き替被成るのは好ましく無い、其場合には必ず其試驗された醫家と相談されて、其見込次第では三四日でも五六日でも辛抱して、能く様子を御覧に爲るのが宜しい、精神感動より一時的に減量したのであるならば、必ず追々と増加して

來るに相違無い。私共が現在實見した中でも、乳母に限らず實母でも、今迄乳汁に何の申分も無く、能く養育せされ居つた人が、不意の出來事で、突然大心配が起つたり、從て睡眠不足したり致しますと、其影響で、俄かに乳汁變惡、乳量不足などを結果して、乳兒に其障碍を及ぼす事がある。此義は隨分少からざる例であります。西洋でも或る怒り易き母が、自ら授乳した小兒が幾人も成長し得無かつた不幸に際した、依て自ら廢乳して乳婆に改め、それから後の子供は漸く育成を遂げたとの例を陳べた人もあり、又た或る母親が非常に怒つた後に授乳した所が、其子供が忽ち腦症候を發して死亡した、それが解剖の結果、乳汁が毒變したものならんと認定されたといふ報告をした人もある位です。啻に乳量減少位に止つた害のみで無いです、省考すべき所でありませう。

去りながら實際に於て日本の教育ある婦人方に在つては皆様御愼みが善いから（尤も下等社會の山の神は別として）然様に劇怒成さる様の事は決してあるまい、なれ共驚駭、悲傷などの場合は皆無と申し難い、乳母に於ても亦た然りであります。

乳婆の御目見得時に於ける精神感動位ならば、敢て乳性を變惡する程にも至らず、單に分泌減少位に止るのでありますけれ共、併し其乳母を愈々取り極めて後數月の間には、種々の出來事があり易いもの、殊に困るのは奉公人同志互に女心の狹き所より、嫉み妬みの朋輩喧嘩を爲る場合などがある、其場合には實に注意すべき程の事がある。然様な事は誠に稀であるが、往々には乳婆と炊婢と大衝突を來して、兩人とも暇を出された例などをも實見した。是れは皆様に於て餘處事とのみ思はれずして、必ず注意して置かれるが善い。下婢も馭し難いが、乳母の横著な奴程御し難いものは無いです、卽ち近くれば忽ち恩に馴れ、遠くれば反て恨む、其の恨むや唯の下女ならば敢て心配にも及はぬが、乳母なるものは我が愛兒を預けある所のもので、彼れは尤も善い人質を

取つて居りますから、親の方に十分弱みがある、故に恨まれたり、立腹されては困ると掛念するのである。

借て精神感動の事を諄々と申しましたが、然らば之を如何に取扱ふて、能く豫防し得べき哉といふが、即ち問題と爲るのである、依て聊か其御答を試みませう。

先づ乳婆が乳性、乳量、體質、健否等十分試驗が濟み、其他選擇すべき諸點に及第したといふ、證明を醫家から受けたならば、愈々御目見得して傭者と被傭者と互の合意が成立せねばならぬ。其初見の後即ち前に申した如き感動を避けねばならぬ、それは乳母の精神をして、御屋敷の威嚴に動かしめぬ樣にせねばならぬ、又御主人の御威光を餘り振ひ過ぎぬが宜しい。しかも餘り御機嫌を取る如くに厚く待遇するの必要も無いが、家風の規定をいふに面倒過ぎる事を示すにも及ばぬ。例へば彼の乳母の來るや否や待ち兼たりといふ如く、直に奥樣に拜謁せしめ、大廣間で身元調べの如き質問を爲れるが如き事は甚だ惡い、避け無くてはならぬ、故に彼來らば先づ試驗的で無く、溫柔なる手段を以て取扱はねばならぬ、即ち老女なり女中頭なりが初對面を爲し極穩和に彼の郷國、居住、姓名、年齡、出產の月日等を初めとして、彼が奉公上の希望に至るまでを、緩徐にして恰も浮世の四方山話しを爲るが如くに尋ぬるが能い。尤も是れは既に醫者の乳汁試驗時に、詳く聞取り置く所であれば、大略に致されて、唯だ彼れが奉公上の希望や、理想などを聞き取られるのみとして足れりです、而して以て丁度傭主の希望に適合するや否やと參考さるれば宜しい。此際大に注意すべきは彼れに「お前の亭主はどうした」「離緣したか」「若くは私生兒か」「家事の共働的都合か」などゝいふ事幷に「小兒の身の上」など餘り根葉を穿つて問ひ糺されぬが宜しい、是れは乳母試驗時に醫師の經驗ある問診に信賴して、尋て御貰ひに爲るが宜しい。醫者の所で尋ねられるのは覺悟の上で、試驗を受けるので

すから餘り驚きも、恐れも、又た羞かしくも思は無いですから、平氣で詳く話して決して感動など致しませんが、屋敷で改まつて尋ねられますと、誠に困却を感ずるものです、例之ば夫婦喧嘩で別れたとか、私生兒を產んだとかいふ事は、如何にも申答へ惡く、家事の都合なども餘り穿られては閉口するのが當然だ、事に由ると愛慕の念を喚起して涙潸然たる不憫の場合がある、是れは尤も感動を喚び起して、善く無いから注意せねばならぬ事で、即ち夫の事と小兒の事とに就ての質問です、例之ば夫婦仲は甚だ睦ましいが姑との折合上で止むを得ず離縁されて、夫と愛兒とに別れたもの、若くは小兒があつては家の暮しに困るから、自分は愛子に別れ夫や親に遠ざかつて乳婆奉公を爲し、その金で家計の幾分を助け、愛兒には人工養料を與へるといふ如き現狀なるもの、是等を遠慮會釋も無く詰ねますと、乳婆は我が身の上の不幸を追懷して、言外に胸中を痛めます、是れは精神感動中乳母に於て、尤も多く見易い出來事で甚だ困るのでありますから、此點には甚だ御注意成さらねばならぬ。若し醫家の問診上にて此事を聞かれたとあつたならば、傭主の方では勉めて乳母に之を忘却させる樣に爲ねばならぬ、故に目見得の時などに於て決して之を問ひ質されてはならぬ。假令乳母の方から之を申し託ちます事があつたとしても、話しを程能く受けて精神の慰む樣に仕向けて遣らねばならぬ、傭入れて後月日も立ち、氣心も互に判明る樣に爲つた後ならば格別ですが、それでも成るべく慰諭して其念を去らしむる樣に爲るのが肝要であります。

それから老女なり女中頭なりから、大體の事を悉かに聞き取られた上は、一憩の後亦た奥樣が所謂ゆる威あつて猛からずの狀態、恰も故舊に接する如く穩かの狀態に於て、御目見得仰付られるが宜しい、それも第一回の時は餘り時間が長引かぬが宜い、直に下つて安樂に起臥休息せしむる方針が宜い、控處に多勢の女中が交る〳〵入り込み、身の上話しなど聞く

は悪い、隣りの間で彼れの評語などするは尤も禁せねば無らぬ。第一回に授乳せしむるには、法に從ふて先づ乳母の胸部及乳房の消毒法を施した上に附けるが善い、此時にも亦た前に申した如く、大勢の人が其周圍を取卷くなど甚だ宜しく無い、奧樣か女中頭か責務を擔ふ所の人が、一人確乎と監視し居ればそれで澤山である、此時彼是れと注意を八ケ間敷いふは能く無い、唯だ衞生上、育兒上不良と認むべき程の處置を爲た時にのみ、ちよい／＼と口を入れて適當に反省せしむれば既に足れりです。乳を飮ませて仕舞ふたならば乳婆自身の勝手に庭前の散歩でも爲せるが善い、決して／＼窮屈を感せしめぬ樣致したい。去り乍ら見目得第一日の際より增長心を起さしめぬ樣にするも亦た肝要である。

斯く注意して一日目見得が濟みましたならば、愈々本條約で傭入れに爲る、されど未だ／＼安心は出來ぬ、尙ほ／＼精神上の注意が要る、食物飮料の上の注意が要る、且又衣服なり、居住なり若くは朋輩に對する心得から、授乳方法それ等一々に就ても亦た皆傭家の奧樣の御注意を離れる事が出來ぬ、段々とお話し申して見ませう。（以下次號）

家庭衞生

下痢及便祕時の食物

病氣の時に、家庭療養上第一に來る問題は病人の食物である。特に消化器の病氣では最も大切な問題である。昔なれば何の病氣に限らず、病人と云へば先づ粥に梅干、それに醫者の診斷に依つて、これは寒の症、これは熱の症、脈の具合は虛である、實である、それで陰陽五行の理より推して、この食物は、寒の症に宜し、この食品は熱に惡るいと禁食が定まる、尙ほ病人自ら私は何神樣を信心して居るから鷄は食はない、又は丑歲の生れであるから牛肉は食

べないと云ふ譯で、何の苦もなく食餌の選擇が出來たのである。然るに消化の生理、消化器の病理が明かになり、食品の分析性狀も明かになつて居る今日では、その病氣に依つて合理的の食物を選定することは、却てなか〳〵容易でない、食養療法に就ては、絶へず議論があつて、實地醫家も常に苦心する所である。然し多數の經驗に依り、又病理上より如何なる病症には如何なる食物が適當であるかと云ふ大體の所は分かつて居る。それも主として西洋人の食物に就ての研究で、我邦の食物に就ての學理的研究は遺憾ながら、未だ甚だ不完全で、確かなことを言ふことが出來ない。それで止むを得ず西洋人の食物に就ての研究を本とし、日本食に關する經驗を參考として食物を選擇するより外に仕方がない。異人とは云ふが、人に相違ない、醫學上では動物試驗に依る成績から割出して人間に應用することが多いから、況して西洋人で試めした所のことは、殆ど直ちに採用ひて差支がなからうと思ふ、こゝには下痢の時又便祕の時には、通常何んな食物が適當であるかを簡單に擧げて參考に供する積りである。重症の場合には無論一々醫者の指圖を受けなければ誤を來す。

下痢の時

下痢を來す原因は種々あるから、それに依つてそれ〴〵療法がある、例へば胃や腸を洗ふとか、下劑をかけるとか、又止痢劑を用うるとか、その他場合に依つて樣々の治療法を施すが、それは全く醫師の仕事として、こゝには只下痢をした時に用うべき飲食物に就て述べる。單純の下痢なれば、安靜にして食物を注意したゞけて治する、何程他の治療法に力を盡しても、飲食物に氣をつけなければ效がないものである。

飲料には先づ單純の湯なれば差支ない。又これに茴香、加密列、薄荷などを少々加へて用うる、これは香と味を佳くし、又腹の張るのに效がある。次に鑛泉水に食鹽を少し混じたもの、稀薄い茶、稀薄いスープ、重湯、又滋味のある赤葡萄酒或はこれに葡萄

糖若くは乳糖を加へ、又はマルツ越幾斯、水飴などを加へたものも宜しい、鑛泉水に少量のコンニャック或は赤葡萄酒を混じて用うることもある。兎に角下痢を起した當日は、何も食べずに、渇を覺ゆるごきは、右の如き液體を少量づゝ度々飲むが可い。餘り冷たいものは宜しくない。茶などは温いものを與へることが多いが、渇を止める爲には室温位のものが適當である。尤も輕症の場合には必ずしも全く流動性の食物とは限らぬ、その日より葛湯、重湯、蛋白水（卵一個の白味に、水を混せて攪拌しながら一合となし、これに砂糖を少し加ふることもあり、又嘔氣あるときは、ブランデイ或は葡萄酒などを混ず）等を與へる。

それから下痢が稍や少なくなつたならば、ビスケット、又は白麵包を牛乳にて煮たるもの、米の粉、饂飩粉に牛乳と桂皮を加へて煮たもの。スープに卵の黄味及びカカオを加へたるもの等を與へる。其他西洋人の製れるものには、都合好き食品あれども、兎に角斯様の場合には重湯乃至粥を標準として、これに近い食物を用ゐれば甚しい誤を來すことはない。次で下痢が止まつたからと云ふて、直ちに普通の食物にしては、宜しくない。再び悪くするか、或は慢性の腸加答兒にして仕舞ふ虞がある。故に漸く下痢の止まつたばかりの時は、矢張注意して、豆粉スープ、粥、犢の腦或は肉を煮たるもの、鳩又は鷄肉のタヽキ、ビーフステーキを細く挫いたもの。生のハムを細く挫いたもの。半熟の卵。ザゴ米を牛乳にて煮たるもの。魚肉の刺身。ショコレート、の如きものより始め、果物、野菜、黑麵包、麥酒、その他酸性の食物、脂肪多きもの、藥味などは暫らく見合はすべきものである。牛乳はそのまゝにては下痢を甚しくすることが多い。スープの如きも同様である。これは、ビスケット、米などを煮て用うるのが可い。倘ほ牛乳は嘔氣を催して飲めぬと云ふ場合には、これに石灰水、又は酒類を少し加へると大概飲めるものである。も一つ注意して置くべきことは、下痢

の氣味ある時には、總て飲食物を一度に多く取らずに、一時間或は二時間位隔てゝ少しづゝ幾度にも分けて攝取するのが宜しいと云ふことである。

便祕の時

便祕も原因が種々あるが、概して下剤、灌腸等に依つて舊い便を排つて仕舞つたならば、腹部の按摩、運動等は無論必要のことで、それは醫師の指圖に從ふことゝし、食物は如何なるものを選だならば、宜いかと云ふに、先づ野菜果物の如きものを多く食するのが可い。それから試むべきことは、朝起きた時に、水をコップに一杯飲む、サイダのやうなものでも可い。又煙草好きの人は、喫咽して效がある。朝飯には牛乳を入れた咖啡、酸性の牛乳、麵包、バタ、蜜などを食べる、特にバタを澤山食べれば通じが良い。次には冷たい牛乳に燕麥の粉を入れたもの、玉蜀黍、麥飯、索麪も宜しい。青魚や豚の鹽漬も效がある。晝飯の時にはスープ、牛肉に菠薐草、キャベヂ、煮たサラート、隠元豆、蕪菁などを多量に添物にして食べる。又林檎、葡萄、覆盆子、無花果、桃、李、杏の煮たもの等を用ひる、晩には矢張野菜や果實、例ば特に胡桃、無漏子、無果果、干梅等を食べるのが宜い。

要するに、下痢の時は安靜にして、なるべく滓の殘らぬ柔かい物を少しづゝ用ひ、便祕の時には、運動をして野菜、果實の如きものを澤山食べるのが良いと云ふ譯である。

看病人の注意すべき事

先づ病人が有れば醫師の診察を受けて、治療を乞ふのであるが、單に病名を聞いて藥りを飲だだけで病氣が癒るものではない。尤も極輕い病氣なればそれは放置ておいても癒るのは癒る、けれ共少し重い病氣、稍長い病氣になると、是非看護と云ふ事が必要になつて來る。

治療も看護の助けを俟つて初めて十分にゆき屆くの

で、場合に由ると諺にも云ふ通り「一に看病二に藥り」否時によると、全く看護法の善し惡しに依つて、病氣がよくもなり惡るくもなり助かりもし、死にもするやうな重大な關係が有る者である。

第一病人の周圍の者が、病氣を長引かし、或は增惡せしむるやうな事では醫者の療法も殆ど無益である、そこで病人に對する人々の關係が問題となる。

病人にも慢性の病氣、即ち多少自分の仕事の出來る者と、全く牀に就き切りの者、或は室の中丈に居なければならぬ者と云ふやうに區別がある。何れにしても病人に對する一般の規則としては、餘り病氣の事を話さぬがよい、殊に現在罹つて居る病氣に付ては話を避けて、寧ろ氣を他に轉ずるやうに爲なければならぬ。兎角見舞に來る人は自分の家に病人が有つた事や、知合の人が煩らつて忽ち死んだとか云ふ事を、頻りに痛ましげに話す事を好きな者である、是はつまり慰める積りで話しが其處に至るのであるけれども、是は病人に取つては無論の事、家族の者に對しても慰めになる筈の者では無い、誰も承知はして居るが、ウッカリすると此の過ちに陷り易いものである、それで其人の病氣に就ては話をする時にも十分注意して、あなたの病氣は別物だがと云ふ取り除けの餘裕を存すべきは無論の事である。但し慢性の病人なれば多少同情の念を起すやうな例を擧て、病人や家族の慰めになる事も無いではない。

若し重い病氣であれば、靜にして物音をさせぬと云ふことは、是は看護人の大なる德である、そして常に病人の苦痛を承知して居る事を表すのはよいが、さりとて餘り病人の訴へに立ち入らぬがよい、且つ慰めると云ふ處から、何んでも病人の云ふことに背いてはならぬと思ふのも間違ひである、病人と云ふ者は往々自分の狀態を話すばかりでも快いもので、別に應へが無くとも氣が濟むものである、又病氣が重くなつて來て危篤に迫つたやうな場合にも、病人には決して心配氣な樣子を見せぬと云ふ事は是は非常に大切な事である、凡て病人の物の考へ方は健康

の人とは餘程趣きが異つて、健康な人は何んとも思はぬ事でも病人に取つては、それが非常な事に感ずるものである、と云ふ事を常に心得て居らねばならぬ。病人は極僅の事にも、屢ゝ云ふべからざる苦痛を感ずる者であるから、この病人の小さな極く小さな心配をも悟ることは看護人の大に必要なる處である「速に與ふるは二倍を與ふるなり」といふ言葉があるが是は最も此場合に適切な言葉であると思ふ。病氣見舞は熱のある病人や、漸く恢復しかけの病人などでは、先づ十分間以上を越さぬやうに仕なければならぬ、倘前にも云ふた如く、病人又は病氣に付いては餘り話すべき者でない、悲しい事でも或は喜ばしい事でも、凡て病人を興奮させるやうな話は避けなければならぬ、又出來る事ならば見舞人は、病人の傍に往く前に豫め容態並に大事なことを家族の人に聞いて置いて、直接病人に問ふたり又は仰山に其の病狀に驚くやうなそぶりをしてはならぬ、それで見舞人が有つて、病人の室に通す前には暫時休憩さするやうにする、若し見舞人が息を切らして驚いた顏付きでいきなり病人の傍に坐る時は、ひどく病人を興奮させるやうな事になる。病人を喜ばせるのに、花を持つて行くなどは善い事である、成るべくならば鉢植がよい、そうでないと昨日は美しく喜ばし氣に見へた花も、今日は頭を垂れて萎れて仕舞うのを見る時は、往々病人を悲しましめ、或は非常に心細い考へを起さしたりするからである、花も餘り香り強い植物を病室に置くのは興奮し易い病人には、却て厭やな事があるから是又注意しなければならぬ。

含嗽の仕方

含嗽は口の奥即ち咽頭の部分を清潔にする目的で行ふもので、咽頭の惡い時には必ず醫師の處方するものであります。然しこれは決して病氣の時には限らぬ。毎日尠なくとも朝晩行ふが可いと思ふ。朝は、

夜間に粘稠になつた咽喉の粘液と剝れた小さな古い粘膜片を、溶かして洗出し、晩には食物の附着して殘つて居るものを除いて、數時間睡眠する間に、呼吸する所の空氣より惡い物を留めぬ爲の用心にするのであります。この含嗽を正しく行ふならば、多數の咽喉の輕症の病氣、又重い病氣も防ぐことが出來ます。何故かと云ふに、常に咽喉を清潔にして置けば、其處に焮衝を起す處の、塵や小な食物の附著するのを防ぎ、又少位咽喉にはいつていつた病原物、例ば實布的里のやうな物でも、危險の量に殖へる前に是を除いて仕舞う事が出來るのであります。

是程必要な效能のあるものですけれども、餘り含嗽の仕方をよく知らぬ人が多いやうであります。含嗽をしますには、極少量の液體を口に含みまして、頭を後に反し呑み込ぬやうに、卽ち嚥下運動を起させずに咽喉の方へ流してやりまして、それから靜かに長く延く處のラーと云ふ發音をするのであります。通常朝、顏を洗ふ時に含嗽をするのを見ますと、室を二つ三つも隔てゝ聞へる程、凄じひ大きな音を立てゝ含嗽する人があります、成程大變よく利さうに見へますけれども、實は餘り效能が無いのであります、なぜかと申ますと咽喉に力を入れてガラガラとやりますから、水は只口の方にばかり跳つて深く咽喉の方には參りません、これでは其第一の目的に適はないのであります。

含嗽水には通常、クロール酸カリウム卽ち鹽剝、過マンガン酸加里、又は明礬などを混じて用ひますが、何れも一プロセントから三プロセント迄が止りで、卽ちコップ一杯の水に小さな匙で一杯位溶したものであります。強すぎると誤つて呑み込んだ時に中毒を起す恐れがありますから氣を附けねばなりません。

惡習慣

衞生上から見て惡いと思ふことで、而かも平生よく

見る所の惡習慣は隨分あるが、今その最も著しい一二のものを擧げると、爪を長くして置くことも、その一つである。美しい清潔な手は一つの飾とも見るべき程のものであつて、これには爪が大關係をもつて居る。何程色の白い、柔かい格好のよい手でも、爪を延ばして黑くして置くようでは、とても人の前に出られぬ。經濟の點から云ふても、手袋、足袋、靴下、夜具蒲團の裾などの切れ方は、手足の爪を長くして居るのと截つて置くのとでは大變に異がふ、と云ふて爪で爪を剳き取つたり、齒で喰い取つたりするのは一層宜しくない習慣である。この爪の間には無數の黴菌、病原菌も含まれて居ることが尠なくない、暫時爪の間が黑くなる程不潔にして置けば、惡臭を發して來る、斯樣な指を以て物をつまむで食べたりすることは、實に不潔な且つ危險なことである、況やこれを直接齒で嚙るが如きは以の外の惡習慣である。小兒に斯樣な癖があつたならば、苦味丁幾のやうな苦いものを爪に塗つてやるが可い、所がこれは往々大人にもある所の妙な惡癖である、美と云ふ點から見ても、經濟の方から云ふても、衞生上からも大人小兒に係らず、爪は程善く剪むで常に清潔にして置かなければならぬ、不潔な爪を以て皮膚を掻いたり創をいぢつたりすれば、その爪の間に培養して置く黴菌のやうなものが創に移されて、容易に膿をもつたりするものである。

次に物を舐める癖である。筆を舐める、鉛筆を舐める、印紙や切手を舐める、紙幣を數へ、書物を開くときに指を舐める、隨分舐める人があるものである。近頃は郵便局でも切手や印紙を貼る爲めに水を入れた壺を出して置くようだが、是非さうなければならぬ。所が斯樣な用意をしてあるにも拘らず、矢張舌が便利だと云ふて、狀袋の裏や、切手の裏の護謨糊を二百枚も三百枚もペロリ〳〵とやる人があるのは驚くべきことである。西洋の醫學雜誌にも、その爲に舌を傷して、其處から傳染毒が這入つて、血液中毒を起して死んだと云ふやうな例が報告されたこと

もあつた。實際郵便切手や狀袋の糊も、特に長い間、濕氣のある處に置けば、種々の有害な黴菌が發生する、膿を持たす所の化膿菌或は釀膿菌と云ふ種類のものも、この護謨糊に發育する、尚ほ彼の結核菌もこれに附着するから、考へて見れば、なか〳〵危險なものである。凡て物を舐める習慣は、只體裁が惡いばかりでない、不潔、危險と云ふことから罷めるやうにしなければならぬ。

それから普通目につく所で、一層厭やな習慣は、所謂鼻抉である。この事に就ては、獨逸國ドスデンの皮膚病學者でドクトルホップと云ふ人が、國民衞生雜誌に、公衆及個人の洗手竝にその衞生的必要と云ふやうな題で述べた中に、直接に指を鼻の孔に插込むことは、重症の傳染性の病氣を皮膚に移つす原因で、頗る危險なものであると云ふて居る。これも亦決して小兒ばかりではない、大人も隨分やることであるが、父たり母たる人は斯樣な手本を示さぬやうにしなければならぬ。不體裁なばかりではない、指の先や爪を以て、大切な嗅器の入口を弄ふことは實に宜しくないことである。特に小兒の身體は總ての傳染病に對して、甚しく感受性が強いものであるから一層氣を付けなければならぬ。且つ小さな小兒は坐敷中を匍ひ廻るから、その柔かい下には塵と一緒に種々の物が附着する。若し家族の中に結核患者があつて、不注意に咳嗽をしたり、痰を吐いたりするならば、小兒が匍ひ廻る時に、その乾いた結核菌を塵と共に手に著ける、而して次に鼻の孔へ指を入れるときに、これを鼻の粘膜に移すことになる、さうするとこれからループス即ち狼瘡などゝ云ふ恐るべき皮膚の病が起る。これと同じく傳染性のものを附著した指で以て、鼻を弄ふたり引掻いたりするより起る所の病氣には、顏面の丹毒と云ふものがある、これもその爲に小兒が死ぬることがある、危險の病氣である。

雜報



○有望の鑛泉

昨年來內務省より各府縣に命じて調査せしめたる所に依れば、全國の鑛泉の數は非常に多數で、その中未だ溫泉場と稱するに足らず又將來も發達の望なきものは除いて、將來の見込あるものだけでも一千二十一個所あつた、これを溫泉と冷泉とに區別すれば、溫泉七百五十四、冷泉二百六十七個所、更に性質に依つて區別すれば、鹽泉五百五個所、鐵冷泉二個所、炭酸泉百六個所、同冷泉七十個所であるといふ。

○粟餅の中毒

先月牛込區のある粟餅屋から粟餅を買ふて食べたものが中毒して死亡者をも出した、警視廳第三部衞生檢査所では、熱心に毒物の發見に勉めたが、檢査の材料が不十分な爲に確かな原因は分からなかつたらしいが、著色に用うる染料が惡るつかたか、餡を腐らさぬ爲に昇汞のやうな毒性の劇しい藥を用ひたか、何れその邊の所であらうと云ふことである、斯樣の事が度々あつては叶はぬが、假令毒藥などは入つて居らぬでもこれから、段々夏になつて總て物が腐敗し易くなる時節には、餡物類は特に注意しなければならぬ。

○風藥で死亡

これも先月のこと、淺草の木板印刷屋の雇人が、風を引いたと云ふて近所の藥店から風藥を買求め、其夜服用して寢たが、翌朝になつて樣子が變り、別に苦しみもせずに死亡したと云ふことが新聞紙に掲載されてあつた。藥はアンチヘプリであつたとのこと、而かも四日分を買ふたと云ふ。何包服用したか知らぬが、兎に角その中毒らしいとの噂。量を過れば何れの藥も中毒する、特にアンチヘプリンなどは中毒を起し易い。近來は隨分この種の藥も濫用されるて

居る、急性の中毒は死亡するに至るが、慢性の中毒もあるだらうと思ふ、賣藥を以てする自分療治は危うい、少なくともその表に記してある用量を越えて用うることは決してしてはならぬ。

○施療患者數の豫測

先日首相邸の富豪招待會席上で、平田内相が、濟生會の施療患者數を豫測して大約三十四萬人と見積られたこれは、何處から割出して來たかと云ふに、獨逸のペッテンコーフェル先生が多年統計を取つて、死亡一人に對する患者三十四人、疾病期間平均二十日と云ふ成績を得たので、これに基づき、我國の死亡率一ヶ年百萬人に對して三千四百萬人の患者あるものと假定し、その百分の一が施療を要する貧困者と見て茲に三十四萬人と豫測を立てたのである、それで費用は何の位になるかと云ふに、疾病期間を平均二十日とすれば延人員六億八千萬、その百分の一を貧困者と見て、一日の藥價、治療材料費を平均一日五錢とし、入院患者費用を一日二十五錢と見積り合せて三十錢、それから入院患者は外來患者四に對する一の割合として平均一日十錢と見積り、一箇年六十八萬を投ずれば施療救藥の目的を達することが出來ると云ふ豫算である。

○選奬衛生功勞者

各地方長官の上申に依つて衛生功勞者として認められ、此度の第一回選奬に賞を受けたるものは左の如くなりき

大阪府大阪市　大阪私立衛生會

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金五百圓ヲ授與ス

（各通）

岡山縣岡山市　私立岡山縣衛生會

熊本縣熊本市　大日本私立衛生會熊本支部

平素克ク其ノ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金四百圓ヲ授與ス

東京府東京市　日本橋區衛生會

長野縣長野市　私立信濃衛生會

（各通）

福井縣今立郡鯖江町　大日本私立衛生會今立支會

徳島縣阿波郡八幡町　私立阿波郡衛生會

千葉縣印旛郡佐倉町　大日本私立衛生會佐倉支會

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金參百圓ヲ授與ス

富山縣富山市　大日本私立衛生會富山縣支會

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金貳百圓ヲ授與ス

岐阜縣惠那郡中津町　中津町衛生組合長　古橋源臧

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百五拾圓ヲ授與ス

（各通）

秋田縣秋田市　第三區衛生組合長　渡部廣晉

栃木縣那須郡親園村　親園村衛生組合長　清水文彌

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百圓ヲ授與ス

新潟縣刈羽郡大洲村　醫師　宮川文平

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百五拾圓ヲ授與ス

（各通）

石川縣羽咋郡末森村　醫師　鈴木秀英

佐賀縣小城郡牛津町　醫師　副島武熊

平素克ク其ノ力ヲ衛生ノ事ニ效シ地方改良ノ上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百圓ヲ授與ス

神奈川縣中郡秦野町　梶山良助

多年其ノ力ヲ秦野町水道敷設ノ事ニ效シ克ク飲料水改良ノ實ヲ擧ケ其他ノ衛生上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百五拾圓ヲ授與ス

（各通）

三重縣宇治山田市　醫師　寺田縫之助

福島縣石城郡平町　産婆　鵬野千代

平素克ク其ノ力ヲ産婆養成ノ事ニ效シ衛生上ニ盡クスコト少カラス今後尚一層ノ勉勵ヲ望ム茲ニ金百圓ヲ授與ス

○小學兒童の晝食

實際どれほどの效があり弊があるか未だ分らぬが、小學生徒に廉價で滋養に富むだ辨當を給するといふことは久しく米國教育界の問題になつて居つた、然るに紐育市モット街の第二十一小學校を始め他の三小學校に於てこれを實施しつゝある。中食の代價は三セント即ち我が六錢で、その獻立はスープの他にサンドウイッチ、マカロニーソース、燒豆、ライスプッチングなどで、毎日獻立を變へる、殊にモット街小學校では、米と豆のスープ、魚肉に乾麵麭、葱、豚肉などを混せて拵へたチョウダーを與へ、尚ほ必ず食麵麭を二片づゝ添へる、又一錢を出せばプルーン、バナ、等の水菓子やココア、ビスケットの如きものを買ふことが出來るやうになつて居る、料理も

子供に適し且つ滋養に富むだものを與へて見た所も美しく旨さうに注意してある。中食券は毎朝登校した時に教員から貰下げてもらふ、貧家の子は無代で與へられるが、他の兒童には決してこれを知らさぬ。十二時になれば賄方は時を違へず大きなスープ桶を食堂に運ぶ、さうすると席上で一番身體の大きな兒が、白帽、白前垂を着けて給仕の手傳をする、この任に當つた兒童は頗る名譽として居る。その費用は紐育教育會と慈善家の寄附金で補助されるのである

○郵便配達婦

佛蘭西では、通信事務の圓滿を期する爲めにこれから婦人を郵便配達人に採用すると云ふことで、ラー、シャペルと云ふ小都會で現に配達婦の試用中であるが、その扮裝は、二輪車に乗て、ポケット附の白前掛に制帽を冠り、男の同僚と同一の郵便嚢を帶びて居る

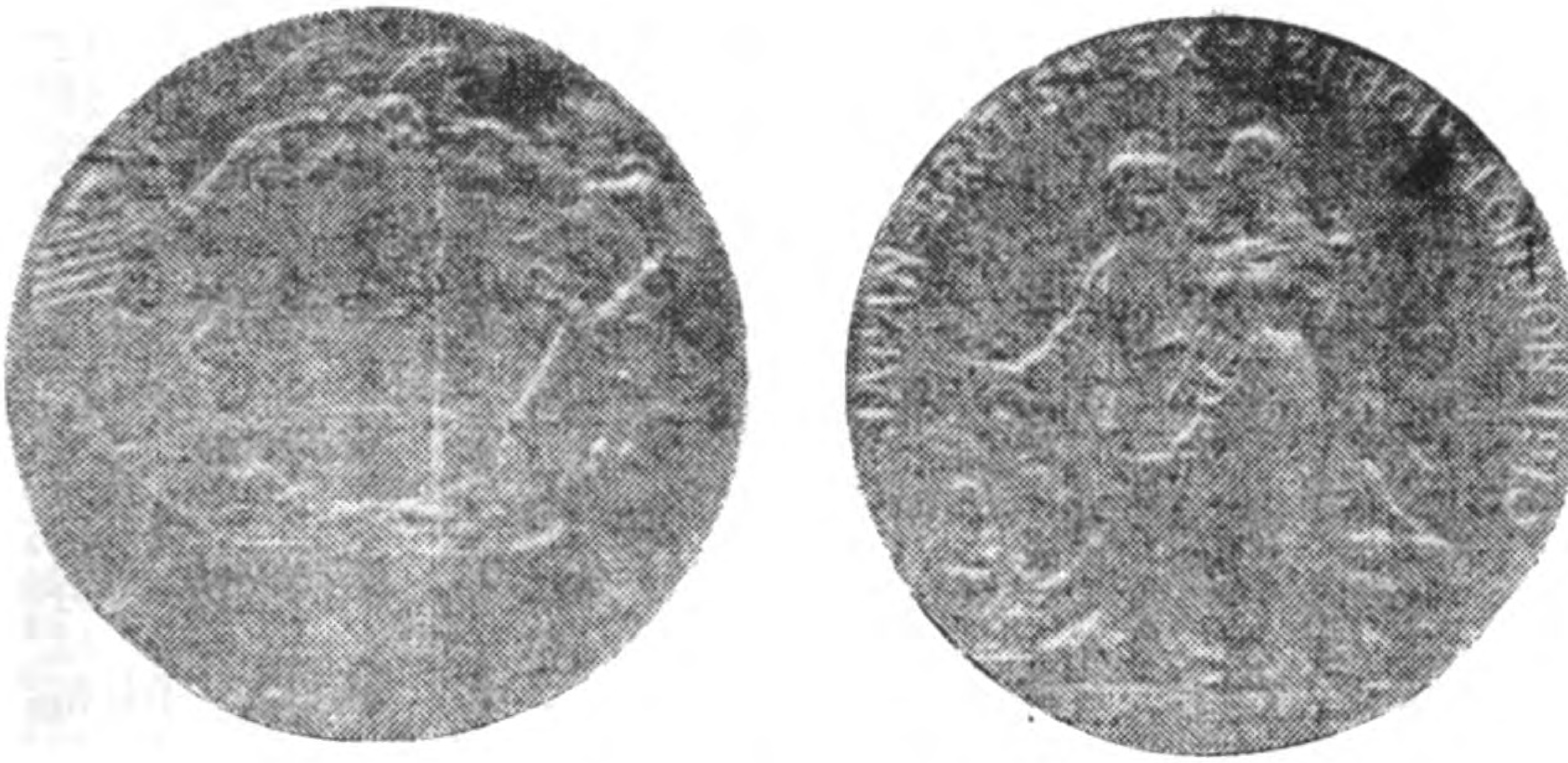
廣　告

○日英博覧會賞牌

西暦一千九百十年日英博覧會の英京倫敦に開設せらるゝや當局より私立大日本婦人衛生會に向ひ、出品せよとの勸誘あり、依て本會は、會の沿革並に婦人衛生會創立の趣旨及規則概要等の書類に添へ、本會發行する所の婦人衛生雜誌一箇年分の合本及び、例會講筵の寫眞等を出品せり、同博覧の終るに及び、農商務省より右出品を返却すると共に、本會に對し賞あるべきの通知あり、尋で先月中旬、同博覧會は東京府廳を經て、我が私立大日本婦人衛生會に授與するに褒狀並に金牌一箇を以てせり、圖に示す所のもの即ち同金牌の寫眞なり、これ本會の名譽とする所、以て本會の著實にして人生有要の事業に盡瘁しつゝあることを證するに足れり、これ偏に會長始め諸役員の力に依るとは雖も、亦會員の熱心なる贊助に由らずんばあらず、殊に本會總裁東伏見宮妃殿下の本會に御心を寄せさせ給ふことは、常に會員

金牌

表　裏



實物大

一同の深く感佩する所、此度畏こくも　陛下御名代として英國皇帝戴冠式の大典に臨ませ給ふに際し、英國新皇后陛下の特に衛生事業に大御心を注がせ給ふと聞し召され、機を得て本會の事業をも紹介せらるゝ所あらむとし、親しく濱尾副會長を召され、本會の趣旨を傳ふべき書類を奉せしめられたる由に承はる、會員たるもの、などか奮勵せざらむ、日英博覽會より賞牌を受領せるを祝し、併せて本會の隆昌を祈るものなり。(婦人衛生會書記謹識)

○總裁宮妃殿下御出發

本會總裁東伏見宮妃殿下には英國皇帝戴冠式に御列席の爲め、去月十二日午前十時陛下御名代依仁親王殿下と同御乘、御用掛、御附武官等を從へさせられ葵町御邸御出發、新橋驛に御著、階上貴賓室に入らせ給ふ、御先著の各殿宮下に御挨拶あり、奉送の內外武官に拜謁を賜ひたるが、本會よりは濱尾副會長、鳩山、中濱、加藤、田村、山本、岡田、山口、小川、土肥の諸役員御見送申上たるに、妃殿下には

特の外御機嫌麗はしく、やがて奉送の貴顯紳縉雲集の間を御會釋遊ばされつゝ古川監理局長の御先導にて特別車に入らせ給ふ、依仁親王殿下には海軍少將の御正服に菊花大綬章を帶ばせられ、妃殿下にはオリーブ色綾模樣の御洋裝に白毛の飾ある帽を召させ給へり、本會より御見送の諸役員中、濱尾副會長、鳩山春子、岡田徳子、加藤鈴子、田村きよ子、小川孝子、中濱芳子の諸幹事、評議員は同列車にて横濱迄御供申上げ、午前十一時三十分横濱新稅關構内に著するや、墺國軍艦フランシスジョセフ號より十一發の皇禮砲響く、兩殿下には隨員を從へ第六號上家内に降り立たせ給ひ、周布神奈川縣知事花籠を捧呈す、港内碇泊の諸船悉く滿飾を施し、御乘船賀茂丸は紅白の幔幕を垂れ、各國々旗を掲げ、緑門を飾れり、郵船社長及船長奉迎、稅關長の御先導にて御搭乘、ソチャルホールに於て英國大使その他の文武官に謁を賜ひたるが、妃殿下には特に本會諸役員に拜謁を賜ひ、立食の饗あり、正午再び二十一發の皇禮砲響くや御乘船は油の如き洋上を粛々として辷り出でたり、萬歲聲裏に殿下は御脱帽、妃殿下は右手に花束を捧げ手帕を振らせ給ひて御答禮遊ばされ、皇族旗高く春風に飜へりて御船は次第に遠かれり、御見送の諸役員は殿下の御健康を祈り、且つは本會の爲め、御心を寄せられ給ふことの忝けなきを感佩しつゝ同じく特別車にて歸京せり

○本會五月例會

本月六日午後一時半より、神田一ッ橋通り女子職業學校内に於て例會を開き、醫學博士栗本東明氏は狂犬病に就きて、その原因、症狀、特にその豫防法に關し、平易に説明せられ、恐るべき本病を防ぎ、又犬に咬まれたる時の應急法等極めて必要の事柄を敎へられ、高等工業學校助敎授にして女子職業學校洗濯色染料の講師たる吉川良治氏は、通常家庭に於ける實地必要の洗濯及び色染法に就き種々標本を示しつゝその大要を述べられ、衞生上、經濟上、はた趣味の上より如何にその有用の一科なるかを知らしめ

られたり、當日出席役員姓名左の如し

濱尾作子　中濱芳子　守屋千代子
石川貞子　田村きよ子　岡田德子
濱田捨子　長谷川仲子　服部繁子

○新潟支會例會

新潟支會にては、去月二十三日午後一時より同市高等小學校に於て婦人教育會と聯合の上例會を開催し、出席者約三十名あり、當日の講師及び演題は左の如くなりき。

余が見たる歐洲婦人の服裝　若杉醫學士
家庭に於ける缺點　高田せん子

私立大日本婦人衞生會

○本會入會者

○事務所申込

●麹町區元園町一ノ二七　通常會員　中澤はも子
●鳥取縣倉吉町　通常會員　中井醫院
●北海道廳立　通常會員　小樽高等女學校

○松平芳子紹介

●麻布區飯倉町一ノ五　特別會員　執行米子
●府下澁谷町下澁谷氷川　特別會員　高橋花子

○改姓

●舊　石川すみ子
●新　五島すみ子

○山形支會入會者

○西山さだ子紹介

●　通常會員　榎森長子

○轉居

●府下西大久保村七八へ　菊池みれ子
●麻布區山元町三五へ　長與その子
●福井市江戶町三五へ　水原きん子
●金澤市長町三番町二八へ　勝川久理子
●府下内藤新宿北裏町四八へ　瀨川さわ子
●前橋市向町三〇へ　鈴木百子
●相州藤澤在深澤禾廣島村方へ　朝倉ふみ子
●麹町區下六番町三へ　勅使河原君塞子
●巖手縣一關町臺町へ　宍戶きみ子
●新潟市西大畑町神宮境內へ　五島すみ子
●牛込區赤城下町三七へ　柴田れん子
●本郷區湯島天神町一ノ二〇鍊介方へ　鈴木百子

前髪心の覇王 美人印ヘーヤロール

弊店製造の特許ヘーヤロールは原料を遠く濠洲に仰ぎ新歸朝者美容術界の明星たる岡崎エン子女が母國への土産として持ち來りしものに大改良を加へ衞生と經濟とを兼備したる逸品なる事貴婦人界既に定評あり

ヘーヤロール前髪心壹個の目方

壹尺中	貳匁四分
壹尺貳寸大	三匁四分
壹尺五寸極大	五尺五分

新案特許二〇三二四號

專賣特許出願中



パリーみやげ

美人印ヘーヤロール

本品の特長は

量目は極めて輕く

形は永く崩れず

衞生的なるにあり

到る處の小間物店にあります



東京市神田區豊島町拾七番地

コロップはりかもじ發賣元

田中金三郎

振替口座東京一八一八八番

婦人衛生雜誌代價及廣告料

代價	一冊　定價金貳拾錢　郵稅壹錢 三冊(三ヶ月分)　前金郵稅共　金四拾五錢 十二冊(一ヶ年分)　前金郵稅共　金壹圓八拾錢
廣告料	一頁六十二行　一行二十三字 一頁　金三圓　半頁　一圓五拾錢 ○半頁以下行數ヲ以テ計算スルモノハ一行十五錢
規定	○本誌講讀申込ノ節ハ前金三ヶ月分以上本會事務所ニ送附セラルベシ但シ見本ハ郵券ニテ貳拾壹錢代用苦シカラズ○本誌休讀ノ節ハ速カニ報知セラルベシ通知ナキ分ハ講讀者ト見做ス但シ後金ニハ割引ナシ○轉居ノ節ハ新舊宿所通知セラレタシ

明治四十四年五月十七日印刷
明治四十四年五月二十日發行

編輯者兼發行者　東京市本郷區駒込追分町三十番地　莊司秋次郎

印刷者　東京市本郷區駒込千駄木林町百七十二番地　今井甚太郎

印刷所　東京市本郷區駒込千駄木林町百七十二番地　杏林舍

東京市麴町區富士見町二丁目三十二番地
發行所　私立大日本婦人衛生會事務所

賣捌所

東京本郷區龍岡町　吐鳳堂
東京市銀座四丁目　東海堂
同市京橋區鈴屋町　良明堂
同市本郷區本富士町　明文館
同市同區春木町　南江堂支店

京都市寺町二條南入　若林茂一郎
東京市日本橋區吳服町　北隆館
同市神田區表神保町　東京堂
同市本郷區本富士町　盛春堂
名古屋市本町三丁目　丸善書店

毎月一回
一日發行

新婦人

定價壹册貳拾八錢郵税貳錢
六册前金郵税共壹圓七拾錢
拾貳册分郵税共參圓四拾錢

見るもの

華燭の夜

可憐解語の花今夜何人の爲にかひらく

コロタイプ寫眞

花籠　石版極彩色油繪……河村清雄筆

花か蕾か　天然色額面用……波々伯部金洲筆

高貴御肖像たる盛裝し宮中女官　リッチモンド公園に於ける歌川若栄女史　女流木版彫刻

師大倉きみ子女史重役を罵しれる女事務員米田雪子　單衣姿の德川伯爵令嬢　洋裝の戶田伯夫人　顧盼情を來く

子爵令孃家聲樂柴田環女史　其他百花絢爛の名流令夫人令孃百二拾餘圖

六月の巻

讀むもの

女の見たる女……小島文子

女事務員より見たる銀行員……米田雪子

夏季に於ける化粧秘傳　藤波芙蓉

良妻賢母と高等教育……大隈伯爵

女房は古いに限る……佐藤博士

予は如何に日本婦人を見るか……蔵原代議士

清少納言とは如何なる婦人か……尾島菊子　長谷川時雨　岡田八千代

掃除はでも目て手でするな……幸田博士

首や胴を切こまざく趣味……大倉君子

附錄 家庭日記 六月分

●溫度表●晴雨表●獻立表●來客簿●舊曆附

●懸賞案件　懸賞書簡文

發行所　東京本鄉區龍岡町三四　振替口座東京三〇五八　聚精堂　賣捌所全國到る處有名なる書籍雜誌店

婦人新主雜誌第三百五十八號（明治四十四年）明治四十三年十二月一日（每月一回）